This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

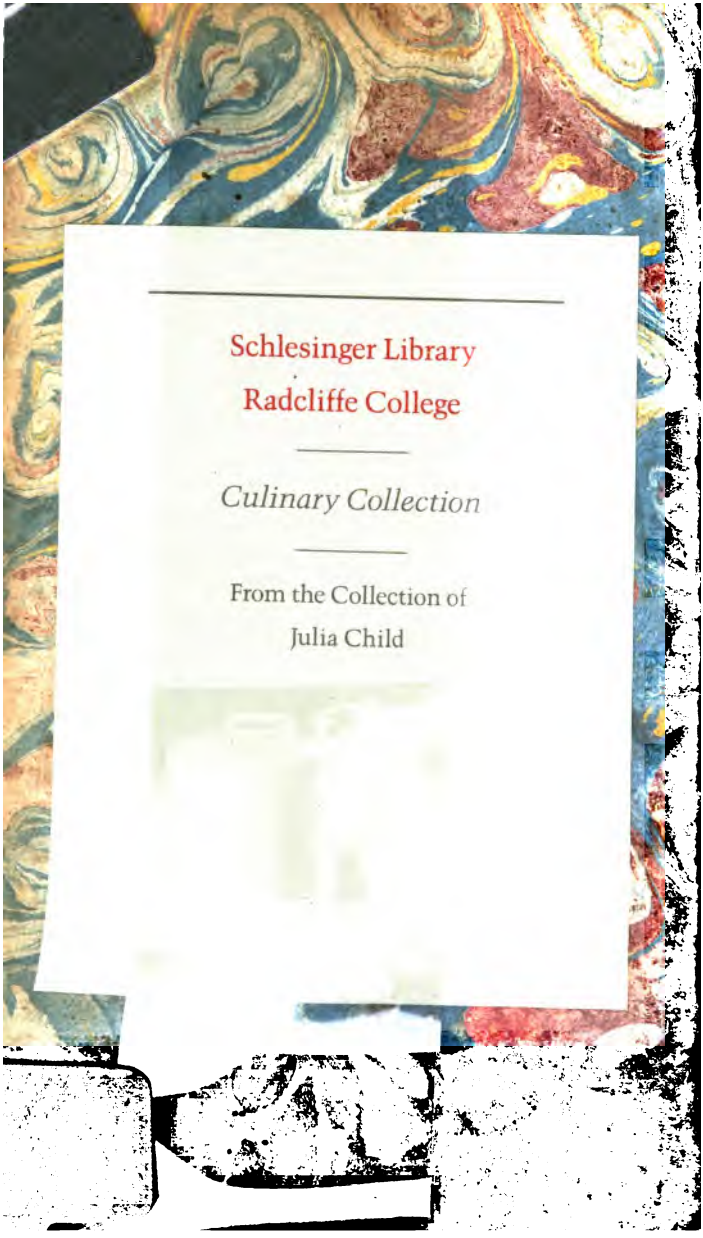
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`


Schlesinger Library
Radcliffe College

Culinary Collection

From the Collection of
Julia Child

TRAITÉ RAISONNÉ
DE LA
DISTILLATION;
OU
LA DISTILLATION
RÉDUITE EN PRINCIPES:
Avec un Traité des Odeurs.

Par M. DE'JEAN, Diſtillateur.

A PARIS, *Quai des Auguſtins.*

Chez { NYON Fils, à l'Occaſion.
GUILLYN, au Lys d'Or, du côté du Pont Saint Michel.

M. DCC. LIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

Julia Child
'91-B31

A MESSIEURS

LES MAISTRES

LIMONADIERS-DISTILLATEURS

De toutes ſortes de Liqueurs, Eſprit-de-vin, Huiles & Eſſences, de la Ville & Fauxbourgs de Paris.

MESSIEURS,

Je préſente à votre Communauté le fruit de vingt ans d'étude, de recherches, de travail & d'expérience. Cette

application continuelle à perfectionner l'Art de la Diſtillation, m'en a développé les principes ; & j'ai crû ne pouvoir mieux contribuer au bien de votre Corps, qu'en travaillant à traiter la matiere qui vous eſt propre.

Je n'ai jamais prétendu, MESSIEURS, *inſtruire, ou ſervir de modéle à votre Communauté. Je préſente mon Ouvrage à des Maîtres, & je le ſoumets aux lumieres de mes Juges.*

J'y donne une explication claire & préciſe des Elemens de la Diſtillation ; par le moyen de laquelle on peut former méthodiquement un Eleve, & le conduire de principes en principes à la perfection. C'eſt une voye sûre pour avoir toujours d'habiles Artiſtes dans la Com-

munauté, & pour la diſtinguer de plus en plus.

Il manquoit aux Diſtillateurs d'avoir travaillé à détruire la fauſſe opinion, qu'on a, du danger de l'uſage des Liqueurs. L'Expoſé ſimple, que je fais des compoſitions & des différens alliages, détrompera bien des gens, qui ont crû juſqu'ici, qu'il étoit pernicieux; & ils s'y livreront avec d'autant plus de confiance, que le myſtere ſeul, qu'on affectoit, les avoit allarmés.

J'y ajoûte mes Obſervations ſur chaque choſe, ainſi que mes découvertes. J'y donne les Recettes, tant anciennes que modernes, avec le Procédé de chaque Opération, afin que mon Traité ſoit ſans nuages.

Puiſſe-t'il mériter, MESSIEURS,

d'être reçu de vous, comme un gage de mon zèle pour le bien de la Communauté, & un témoignage du respect avec lequel je suis,

MESSIEURS,

Votre très-humble & très-obéissant serviteur, DÉJEAN.

PRÉFACE.

LE deſir de former un Eleve ſelon mes principes, me fit écrire, il y a quelques années, toute la matiere de ce Traité, ſans penſer aucunement, qu'il dût un jour être donné au Public. Les conſeils d'une perſonne éclairée auſquels j'ai dû déférer m'engagerent à le revoir; & l'utilité, dont j'ai crû qu'il pouvoit être, m'a déterminé à le publier.

Comme l'ambition de l'Eſprit n'a aucune part à cet Ouvrage, je l'ai écrit ſans faſte. Uniquement occupé de mon objet, je donne mes principes, les procédés, les recettes de chaque opération, de la façon la plus claire & la plus préciſe. Je me ſuis donc borné à lui donner une diſpoſition plus nette & plus ſuivie, que dans mon premier plan.

Si j'avois crû, que l'Art de la Diſtillation eût été borné à des con-

noiſſances ſtériles, je me ſerois bien gardé de perdre du tems à le diſcuter; mais l'utilité réelle dont il eſt, & qui m'a parû démontrée par ſes produits, a fixé mon irréſolution.

Sans entrer dans des détails qu'on trouvera à chaque page de ce Traité, nous pouvons dire ici généralement, que la Diſtillation eſt une des parties les plus étendues, & les plus eſſentielles du Commerce de la France; parce qu'elle fournit elle ſeule plus de matieres à diſtiller, qu'aucun Pays de l'Europe.

La conſommation immenſe, qui ſe fait des Eaux-de-vies, les préparations, ou mélanges, qui en facilitent ou accélerent le débit, ſont à mon avis des preuves ſans réplique de ce que j'avance, par rapport à la néceſſité de la Diſtillation.

Je ne parle pas de ſes produits agréables, comme de conſerver & de perfectionner toutes les ſubſtances ſur leſquelles elle opére; mais on peut mettre au nombre de ſes produits eſſentiels, ce qu'elle extrait

pour la ſanté des plantes & des fleurs, tant aromatiques que vulnéraires, & c'eſt un avantage que l'expérience journaliere lui confirme de plus en plus.

Je ne crois pas, qu'il ſoit néceſſaire de prévenir le Lecteur ſur les raiſons, qui m'ont engagé à diſpoſer les matieres comme elles le ſont. Je leur ai donné l'arrangement, qui m'a paru le plus naturel, ſoit pour les matieres, ſoit pour le travail: & d'ailleurs de la façon dont elles ſont traitées, il eſt indifférent, aux principes près, de les lire de ſuite, ou de les prendre *comme elles* ſe préſenteront, pourvû qu'on n'interrompe pas la lecture d'un Chapitre pour paſſer à un autre.

Je crois, que les Diſtillateurs, les Amateurs de la Diſtillation, & tous ceux, qui font quelque choſe qui a rapport à cet Art, comme Parfumeurs, Officiers, &c. y trouveront une méthode sûre. Une expérience de vingt ans, toujours heureuſe, me garantit la certitude de mes princi-

pes ; & je n'avance rien ici, qu'elle ne m'ait confirmé conſtamment.

Je prie mes Lecteurs de ne pas juger de l'Ouvrage ſur la façon dont il eſt écrit ; je ſuis Diſtillateur, & en cette qualité, je ne dois être jugé que ſur le fonds. Si je me ſuis trompé ſur ce ſecond article, je dois me réformer ; le premier ne m'eſt pas également poſſible.

Si le Public juge, que la matire mérite d'être plus amplement diſcutée ; je reverrai à l'augmenter, & j'y joindrai quelques obſervations ſur les Parfums, & un petit traité des Elixirs, auquel il ne manque plus que la diſpoſition.

APPROBATION.

J'Ai lû, par ordre de Monſeigneur le Chancelier, un Manuſcrit intitulé : *Traité raiſonné de la Diſtillation*, &c. Je n'ai rien trouvé dans les différentes préparations que l'Auteur propoſe, ni dans le Manuel de ſes opérations, qui puiſſe rendre la publication de ſon Ouvrage dangereuſe. A Paris, le 10 Avril 1752.

VENEL.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé Pierre GUILLYN, Libraire à Paris, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre, *Traité raiſonné de la Diſtillation*, s'il nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce néceſſaires. A ces Cauſes, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou pluſieurs volumes, & autant de fois que bon lui ſemblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de dix années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires, & autres perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu, comme auſſi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, ſous quelque prétexte que ce ſoit d'augmentation, correction, changement, ou autres, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ou de ceux qui auront droit de lui : à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Expoſant ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts. A la charge que ces Préſentes ſeront enrégiſtrées tout au long ſur

le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractéres, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modéle ſous le contre-ſcel des Préſentes ; que l'Impetrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; qu'avant de l'expoſer en vente, le Manuſcrit & & imprimé qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le ſieur de Lamoignon, & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur de Lamoignon, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France, le Sieur de Machault, Commandeur de nos Ordres ; le tout à peine de nullité des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans cauſes pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Préſentes qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour duement ſignifiée ; & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaulx Conſeillers Secretaires, foi ſoit ajoûtée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. CAR tel eſt notre plaiſir. Donné à Verſailles le vingt-huitiéme jour du mois de Mai, l'an de grace mil ſept cent cinquante-trois. Et de notre Regne le trente huitiéme.

Par le Roi, en ſon Conſeil.

Signé, SAINSON, avec paraphe.

Je reconnois avoir cédé à M. Nyon le Fils, ancien Adjoint, la moitié dans le préſent Privilége. A Paris, le premier Juin 1753. *Signé*, GUILLYN.

Regiſtré, enſemble la Ceſſion, ſur le Regiſtre XIII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 194. *fol.* 154. *conformément aux anciens Reglemens confirmés par celui du* 28 *Février* 1723. *A Paris, le* 19 *Juin* 1753.

HERISSANT, Adjoint.

TRAITÉ

TRAITÉ RAISONNÉ
DE LA
DISTILLATION.

CHAPITRE PREMIER.

De la Diſtillation en général.

LA Distillatoin des Liqueurs eſt une de ces choſes qui ont le plus beſoin d'être éclaircies & raiſonnées, parce qu'elle eſt une de celles contre leſquelles on s'eſt le plus élevé.

Le préjugé général eſt contre elle. Le myſtére, qu'en ont fait juſqu'ici la plûpart des Diſtillateurs, lui a fourni des armes. C'eſt pour le détruire, que j'entreprends ce Traité. L'expoſition la plus claire & la plus ſimple ſera le ſeul moyen, que j'employerai pour le faire.

Pour conduire mes Lecteurs avec méthode dans la carriére où je les fais entrer, je commencerai d'abord par leur expliquer ce que c'eſt que la Diſtillation : combien il y a d'eſpèces de Diſtillation : quels ſont les inſtrumens avec leſquels on diſtille : quels ſont les accidens qui peuvent arriver en diſtillant : quelles précautions on doit prendre pour les prévenir. J'indiquerai enſuite les remedes, qu'on y peut apporter quand ils arrivent ; & j'entrerai enfin dans le détail des Liqueurs, dans celui de leurs compoſitions, & de différentes façons de les faire.

Je commence donc par une expoſition ſimple & méthodique des principes de cet art, je tâcherai de ne rien omettre de ce qui pourra ſervir à la parfaite inſtruction des Amateurs de la Diſtillation ou des Artiſtes, qui la profeſſent.

Je prie mes Confrères ou mes Lecteurs de me faire part de leurs lumieres ou de leurs obſervations ; toujours prêt à me réformer ſur les idées, qu'on voudra bien me communiquer pour le bien de cet Ouvrage.

La Diſtillation en général eſt l'art d'extraire les Eſprits des Corps.

Extraire les Eſprits, c'eſt produire par la chaleur une action qui les enleve des corps dans leſquels ils ſont retenus.

Si cette chaleur eſt propre aux corps,

& fait la séparation sans aucun secours étranger, on l'appelle Fermentation.

Si elle est produite à l'extérieur par le feu ou d'autres matiéres chaudes dans lesquelles l'Alambic est placé, on l'appelle Digestion ou Distillation: Digestion, si la chaleur ne fait que préparer les matieres à la distillation de leurs esprits; Distillation enfin, si l'action est assez puissante pour les enlever & les faire distiller.

C'est cette chaleur, qui mettant en mouvement les parties insensibles d'un corps, quel qu'il soit, les détache, les divise & fait faire passage aux Esprits, qui y sont renfermés, en les débarrassant du phlegme & des terrestréités qui les enveloppoient.

La Distillation considérée sous ce rapport, peut *être digne* des soins & de l'attention des Sçavans même.

Cet art a des parties infinies. Tout ce que la terre produit, fleurs, fruits, graines, épices, plantes aromatiques & vulnéraires, drogues odoriferantes, &c. peuvent être son objet, & sont de son ressort. Mais nous la bornons aux Liqueurs de goût, à celles d'odeur, aux eaux simples & spiritueuses des plantes aromatiques ou vulnéraires, & aux essences. Nous ne parlerons point de son utilité & de ses agrémens: ce sera dans le cours de cet Ouvrage, qu'on trouvera de quoi faire & justifier son éloge.

CHAPITRE II.

De la Diſtillation en particulier.

APrès avoir défini en général, ce que c'eſt que la Diſtillation, nous allons paſſer à quelque choſe de plus particulier ſur cet article.

On compte d'ordinaire trois ſortes de Diſtillation. La premiere s'appelle Diſtillation *per aſcenſum*, & ſe fait lorſque le feu ou les matieres chaudes dans leſquelles l'Alambic eſt placé fait monter les Eſprits. C'eſt la plus commune & preſque la ſeule dont les Diſtillateurs ſe ſervent.

La ſeconde s'appelle Diſtillation *per deſcenſum*, & ſe fait lorſque le feu placé ſur le vaiſſeau dont on ſe ſert, fait précipiter les Eſprits. Cette ſeconde n'eſt uſitée parmi les Diſtillateurs Liqueuriſtes, que pour l'eſſence de giroffle.

Il y en a enfin une troiſiéme, qu'on appelle *per latus* : elle n'eſt d'uſage que pour les Chymiſtes, ainſi nous n'en parlerons pas.

Pour ce qui eſt des différentes façons dont on diſtille, occaſionnées par les divers vaiſſeaux dont on ſe ſert à cet effet, ou par les matieres dont on ſe ſert pour exciter

la chaleur ; nous les appellons improprement diſtillation. Elles ſont de pluſieurs ſortes, & nous en parlerons à meſure que cela ſe trouvera placé dans cet Ouvrage.

Ceci ſuppoſé on en compte environ treize ſortes & plus, dont les unes ſuivent de la diverſe conſtruction des Alambics. Telles ſont la diſtillation à l'Alambic ordinaire, au réfrigérent, celle à l'Alambic de *verre*, à celui de terre, à l'Alambic au ſer*pentin*, à la chaudiére, à la cornue, au vaiſſeau de rencontre. Les autres ſont produites par les matiéres chaudes dans leſquelles on place l'Alambic : telles ſont, la Diſtillation au bain-marie, au bain de vapeurs, au bain de ſable, au bain de fumier ou ventre de cheval, à la chaux, & enfin au marc de *raiſins*.

Nous expliquerons ces différentes façons de diſtiller, à meſure que les matiéres auxquelles elles ſeront plus propres nous l'indiqueront dans le chapitre ſuivant, où nous allons parler des Alambics & de leurs différentes conſtructions ; parce que toutes celles, qui ont quelque rapport à ces différences, s'y trouveront naturellement placées.

CHAPITRE III.

Des Alambics & de leurs différentes conſtructions.

L'Alambic eſt un vaiſſeau ordinairement de cuivre étamé ou d'autre matiére, qui ſert & eſt eſſentiel à toutes les opérations de la Diſtillation.

On compte neuf ſortes d'Alambics, qui différent tous par la matiére ou la forme. L'Alambic ordinaire au réfrigérent, l'Alambic de terre, celui de verre, l'Alambic au bain-marie, celui au bain de vapeurs, l'Alambic au ſerpentin, la chaudiére, la cornue & le vaiſſeau de rencontre.

Comme chacun d'eux eſt de différente conſtruction, chacun auſſi eſt employé à des uſages différens.

L'Alambic en général eſt compoſé de deux parties principales; l'une inférieure appelée poire, l'autre ſupérieure appellée chapiteau.

La partie inférieure eſt compoſée de deux piéces; la premiere s'appelle cucurbitte ou matras; la ſeconde couronnement. Le matras ou la partie inférieure de la poire, eſt une eſpece de cuvette plus ou moins grande ſelon la forme de l'Alambic, où ſe mettent ordinairement les matiéres à diſtiller.

Le couronnement ou partie supérieure de la poire, est une autre espece de cuvette, qui se joint au matras & qui ne s'en sépare jamais : il se termine en forme d'entonnoir. il a à son extrémité un petit col ou tuyau, qui s'adapte à la partie supérieure de l'Alambic par un autre col ou tuyau. On distingue le matras du couronnement, parce que les matiéres, qu'on veut distiller, ne doivent jamais passer la séparation de ces deux pieces pour les raisons que nous dirons ci-dessous.

La partie supérieure de l'Alambic est appellée le chapiteau, & elle est composée de six pieces.

1°. Le col que les Distillateurs appelle soupirail ou cheminée, qui est un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut à la tête de mûre.

Il est bon de faire remarquer que plus ce col ou soupirail est long, plus l'opération est parfaite ; la raison en est, que les flegmes ayant plus d'efforts à faire pour monter avec les Esprits, retombent. Un long soupirail tient à peu près lieu de serpentin.

Il y a quelques Alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis ; mais cette contruction est toujours dangereuse, parce que ces parties ne se déluttent pas aisément, au cas qu'on ait oublié quelque chose dans

la recette, ou qu'il arrive quelque accident, comme le feu & autres.

2°. La tête de Môre. C'eſt la partie la plus élevée de l'Alambic : c'eſt une chape de cuivre étamé en forme de crâne, compoſée de deux parties convexes, l'une en dehors, l'autre en dedans. Celle, qui eſt ſupérieure ſert à arrêter les Eſprits d'où ils retombent dans la partie inférieure, qu'on appelle réſervoir, qui par ſa convexité les retient, & d'où ils coulent par le bec ou tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le récipient eſt un vaiſſeau ordinairement de verre, dont l'ouverture eſt étroite, qu'on lute avec le bec ou tuyau pour empêcher l'évaporation. Comme il ſert à recevoir ce qui diſtille, on le prend de verre pour connoître ſi les Eſprits ſont purs ou nébuleux. Il doit être du moindre volume qu'il ſe puiſſe, par rapport aux quantités qu'on diſtille, pour éviter l'embarras.

4o. Le réfrigérent eſt un baſſin au ſommet de l'Alambic dans lequel eſt renfermée la tête de Môre : il ſert à la rafraîchir, & on l'emplit d'eau à cet effet. nous dirons aux chapitres ſuivans ſon uſage & ſa néceſſité.

Les grands Alambics tels que la chaudiere ſe rafraîchiſſent différemment ; on fait paſſer le tuyau du chapiteau à travers d'un tonneau plein d'eau, & l'on rafraîchit la tête de Môre avec une ſerpilliére ou linge mouillé.

On met au réfrigérent une fontaine pour faire écouler l'eau, quand elle est trop chaude, & pour y en substituer de plus fraîche.

L'Alambic de terre est un vaisseau de grès en forme de tonneau, dont le sommet se termine en pointe, auquel on adapte un chapiteau de verre. On ne s'en sert guere, que pour des matieres d'odeur forte, & qui laissent des impressions trop inhérentes. L'usage en est dangereux, parce qu'il est très-difficile de le rafraîchir, & d'ailleurs il ne peut guères servir, qu'à une seule opération.

L'Alambic de verre est assez semblable au précédent pour sa construction ; mais on ne peut en faire usage, qu'au bain marie. On le place dans une bassine ou cuvette de cuivre sur un fourneau ; cette bassine, étant pleine d'eau chaude, échauffe les matieres à distiller. Cet Alambic & la méthode de distiller au bain marie est excellente ponr les quintessences, les eaux simples, & toutes les choses dont on distille peu à la foi. Comme à cause de sa fragilité il en est peu, qui ayent un réfrigérent, on le rafraîchit avec des linges mouillés.

L'Alambic au bain de vapeur est l'Alambic ordinaire ; mais placé sur une cuvette remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir & dont la vapeur échauffe la cucurbitte & les matieres. Cette bassine sur la-

quelle on le place doit avoir des ouvertures, pour remettre de l'eau à mesure que l'évaporation la diminue. L'opération en est prompte, on peut distiller beaucoup avec cette méthode : elle est excellente pour les eaux d'odeurs, pour l'eau-de-vie & pour faire l'esprit de vin.

Celui au serpentin est semblable à l'Alambic ordinaire, excepté qu'au sommet du chapiteau on ajuste un long canal tortueux d'étain soutenu par deux platines : c'est le meilleur de tous, pour purifier les Esprits. Cet usage tient lieu de la rectification ; mais l'opération est longue. Il y a un autre serpentin qu'on appelle bonnet d'houssard ; mais comme c'est l'équivalent de celui-ci, nous n'en parlerons pas. Comme d'ordinaire ce serpentin n'a pas de réfringérent, on le rafraîchit avec une serpiliére mouillée.

La chaudiére est un grand Alambic à l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau à cause de sa grandeur. Comme il ne peut avoir de réfrigérent parce qu'il seroit d'un trop grand volume, on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers d'un tonneau rempli d'eau.

La cornue est un Alambic de construction arbitraire, ordinairement de fer battu ou de grès pour résister à l'action du feu : on ne s'en sert, que pour les distillations les plus violentes.

Le vaiſſeau de rencontre eſt un compoſé de deux matras appliqués à leur orifice & lutés exactement. L'uſage de cette eſpece d'Alambic eſt pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous flegmes.

Lémeri, troiſiéme partie de ſon cours de Chymie, penſe que l'on ſe ſert du vaiſſeau de rencontre pour incorporer les Eſprits; je penſe au contraire que c'eſt pour les *raréfier davantage*. Le vaiſſeau de rencontre *étant* poſé ſur un feu doux, cette chaleur fait monter les Eſprits au ſecond matras, qui par ſa fraîcheur les fait retomber: & dans ces différens mouvemens, tout ce qui peut reſter de parties groſſieres, s'attache aux parois des deux matras, & la liqueur ſe rectifie de plus en plus.

CHAPITRE IV.

Des Fourneaux & de leur conſtruction.

LA conſtruction des Fourneaux ſuit de la forme des Alambics. En général la meilleure eſt celle, qui leur donne l'aſſiéte la plus ſolide.

Il paroît néceſſaire de donner ici une idée du laboratoire d'un Diſtillateur.

Pour opérer commodément, il faut un lieu

vaſte & où il n'y ait rien d'étranger aux opérations. Pour plus de ſûreté, un laboratoire ne devroit avoir que les murs, & être même voûté, ou bien plafonné. Il faut, que l'endroit ſoit vaſte, pour n'être point embarraſſé, lorſque quelque cas particulier exige la préſence du Diſtillateur ; & pour pouvoir placer toute choſe, de ſorte qu'elle ſe trouve ſous la main dès qu'on en a beſoin.

Autant qu'il eſt poſſible, un laboratoire doit être iſolé & détaché de tout autre édifice ; pour obvier aux incendies qui peuvent arriver malgré l'habileté & les précautions du Diſtillateur.

Il faut que le laboratoire ſoit conſtruit en lieu, ou l'on puiſſe avoir de l'eau facilement, c'eſt-à-dire, au moins un bon puits & une pompe, pour être ſervi promptement en cas de beſoin.

L'Alambic doit être poſé à plomb ſur l'ouverture du Fourneau, qui lui eſt propre ; au plus peut-on le laiſſer pancher tant ſoit peu du côté du bec, pour donner plus d'écoulement aux Eſprits. Ceci poſé, voici comment on peut diſpoſer les Fourneaux.

Pour un Fourneau ſur lequel vous pourrez poſer ſix Alambics il faut au moins cinquante pieds de longueur.

Les Fourneaux doivent être conſtruits de brique. Les cendriers ſeront diſpoſés trois d'un côté, trois de l'autre ; & le Four-

neau aura au moins de largeur le tiers de sa longueur, c'est-à-dire, dix-sept à dix huit pieds.

Les ouvertures des Fourneaux auront entre elles, au moins, cinq pieds de distance, pour que le Distillateur puisse tourner sans embarras autour de ses Alambics, & afin qu'on puisse mettre entre chacune un trepied, pour placer le récipient. Les ouvertures des Fourneaux seront de même forme que *les Alambics*, avec la profondeur nécessaire, pour les asseoir bien solidement. Le foyer sera proportionné à la grosseur de l'Alambic & aux matieres dont on se servira pour le feu, soit bois, soit charbon.

Autant que faire se pourra, il sera bon de faire construire aux deux extrémités du Fourneau deux *dégrés*, pour monter & descendre sans embarras.

Mais comme il n'est pas possible à tous les Distillateurs d'avoir des Fourneaux fixes de cette longueur, seulement même pour deux Alambics : que presque tous se servent de Fourneaux portatifs ; il est bon de faire remarquer, que les Fourneaux doivent être assis solidement. Le dessus doit être garni de deux barres de fer pour assurer l'Alambic, & le bas d'une grille pour laisser tomber la cendre, en observant, pour toutes sortes de Fourneaux, de placer l'ouverture du côté où il y aura le plus d'air.

Pour les fortes Distillations comme l'eau-de-vie, il faut se servir de bois; pour les Distillations ordinaires de charbon, mais jamais de charbon de terre à cause de son odeur, & parce qu'il ronge les Alambics, ce que j'ai observé très-souvent.

Après avoir parlé des Fourneaux, passons aux accidens, qui peuvent arriver en distillant.

CHAPITRE V.

Des accidens qui peuvent arriver en distillant.

PArmi les accidens, qui arrivent fréquemment en distillant, le moindre de tous, est que l'opération soit inutile, & la marchandise gâtée.

Comme cette matiere est de la plus grande importance, nous la traiterons le mieux, qu'il sera possible.

Le feu les occasionne tous comme premiere cause: le défaut d'attention les laisse aller trop avant; la peur les rend irrémédiables.

Le premier accident, qui puisse arriver par le feu, est qu'un Distillateur, en le poussant trop ou en tirant trop de liqueur, fait brûler toute sa recette au fond du matras;

perd sa marchandise par le goût d'empyreume, & détame son Alambic.

Le goût d'empyreume est une odeur de tabac brulé, que le feu donne aux liqueurs, lorsqu'il est trop violent. Pour rendre la chose sensible, distillez des fruits à écorce, ou des fleurs, ou quelque aromatique que ce soit, & sur-tout quelque chose dont le parfum monte d'abord ; tirez-en seulement le *meilleur* ; déluttez l'Alambic & flairez ce qui reste, vous n'y trouverez plus qu'une odeur désagréable. D'où l'on peut conclure, que pour peu qu'on en voulût tirer davantage, on gâteroit ce qui est tiré.

Si le feu est trop vif, l'ébulition extraordinaire des recettes les fait monter avec les Esprits jusqu'au sommet du chapiteau ; ils tombent *brulans dans le récipient*, la chaleur le fait caffer, les Esprits se répandent, & s'enflamment au feu du Fourneau.

Si le feu est trop poussé, il fait rougir la cucurbitte, enflamme les matieres, & porte le feu dans le récipient par une suite nécessaire.

Quand on se sert de l'Alambic de terre, à moins d'une extrême attention le feu brule les recettes au fond. Le chapiteau qui n'est que de verre créve ; les Esprits se répandent & s'enflamment : & il est d'autant plus difficile de remédier à cet accident que la terre échauffée conserve sa chaleur plus

long-tems que l'Alambic ordinaire ; & qu'il n'eſt pas facile de la rafraîchir.

Si l'Alambic n'eſt pas aſſis ſolidement, il ſe dérange, tombe & ſe délutte, la liqueur ſe répand & la vapeur ſeule porte le feu aux Eſprits diſtillés.

Si l'on n'a pas une grande attention à bien lutter tous les paſſages, les eſprits, dans leur premier effort, ſe font iſſue par la moindre ouverture, coulent dans le Fourneau, & la vapeur porte le feu dans l'Alambic.

Si le vaiſſeau n'eſt pas bien lutté dans ſes jointures, la même choſe arrive.

Dans les Diſtillations ou le flegme monte le premier, ſon humidité imbibe le luttage, le décole ; quand la vapeur ſpiriteuſe monte ; & elles ſont par-là expoſées au même accident.

Il arrive ſouvent, & c'eſt un des cas les plus ordinaires, que l'eau du réfrigérent coule le long du ſoupirail, détrempe le luttage ; & les eſprits, qui montent dans cet intervale s'échappent par ces jointures & s'enflamment comme ci-deſſus.

Enfin en déluttant le récipient, ſur-tout lorſqu'il eſt à peu près plein, ſi l'on ne prend extrêmement garde, on répand la liqueur diſtillée qui s'enflamme, accident encore des plus ordinaires.

Jusqu'ici je n'ai fait, que l'exposition la plus simple de ce qui arrive journellement aux Distillateurs ; mais les suites de ces accidens sont infiniment plus terribles, que les accidens mêmes. Ce seroit beaucoup pour un Artiste, qu'il perdît son tems, sa peine & sa marchandise ; mais il suit nécessairement de ce que nous venons de dire ci-dessus, qu'on risque sa fortune & sa vie par les incendies, que ces accidens peuvent occasionner. On pourroit trouver des exemples du premier, si l'on vouloit les chercher : on en rapporteroit même pour les dangers, que court le Distillateur ; ils sont marqués ; & nous avons vû, tout recemment, trois exemples de nature à effrayer les plus hardis. Les esprits s'enflamment, l'Alambic & le récipient crévent, cette vapeur enflammée donne la mort à tous ceux, qui la respirent.

Les Epiciers, qui font habituellement ces sortes d'opérations, & qui rectifient des esprits, opération la plus dangereuse de la Distillation, sont les plus exposés aux grands dangers, & ceux chez lesquels il ont les suites les plus funestes ; d'autant plus qu'il est extrêmement difficile d'y remédier, par rapport aux matieres combustibles, qui sont d'ordinaire dans leurs magasins, & qui ne s'éteignent presque jamais, quand elles sont enflammées.

Je devois peut-être m'étendre davanta-

ge ſur cette matiere ; elle eſt d'une ſi grande importance, qu'on ne ſçauroit trop l'approfondir. Mais comme j'ai à parler dans la ſuite des remedes qu'on peut apporter aux accidens, je finis ce chapitre, en priant les Lecteurs de peſer mûrement la matiere. Et comme c'eſt un article, qui n'a point été traité, & qui mérite le plus l'attention des Diſtillateurs, j'obſerverai encore, qu'il ne faut pas s'en remettre à des Manœuvres pour ces ſortes d'opérations. Que feront dans ces cas là des gens qui n'ont que des bras ? Ils s'effrayeront & ne ſçauront remédier à rien, lorſqu'il eſt beſoin de beaucoup de promptitude & de ſang froid.

Voyons maintenant quels ſont les remédes qu'on peut apporter pour les prévenir & en empêcher les ſuites.

CHAPITRE VI.

Moyens de prévenir les accidens ; premierement, le dégré de feu & le luttage.

C'Eut été peu d'avertir nos Lecteurs des accidens, qui arrivent en diſtillant, ſi en montrant le danger, nous euſſions négligé de donner les moyens de le prévenir, & d'y remédier. C'eſt pour les raſſurer contre le juſte effroi, que doit inſpirer l'ex-

position, que nous avons faite dans le chapitre précédent, que nous allons leur marquer dans celui-ci les remédes à tous les cas, que nous avons détaillés ci-dessus.

Pour prévenir les accidens, il faut connoître deux choses sur-tout : le dégré du feu & le luttage.

La connoissance du feu dépend de celle qu'on doit avoir des matieres, qu'on employe, soit bois, soit charbon.

Les bois les plus durs font ordinairement le feu le plus vif ; tels sont le hêtre, le chêne, le charme, l'orme, &c. Les bois blancs, comme le tremble, le peuplier, le saule, le bouleau, le font plus doux. Il en est de même du charbon de ces deux différentes especes de bois : & conséquemment la nature des bois, ou des charbons doit régler le feu ; il faut proportionner son action sur l'effet, qu'il doit produire, c'est-à-dire, sur la capacité de l'Alambic, sur les matieres qu'on distille, sur la quantité qu'on en distille.

Il est sensible, que plus l'Alambic est grand, plus il faut de feu. Il en faut plus pour les matieres, qui n'ont point été mises en digestion, que pour celles, que la digestion a déja préparées. Il faut plus de feu pour distiller des épices, que pour des fleurs, plus pour une distillation d'eaux simples, que pour une liqueur spiritueuse, &c.

Le meilleur moyen de s'assurer du dégré de feu nécessaire, est de le régler sur les matieres plus ou moins prompts à distiller, ce qui se fait de cette maniere : On ne quitte point son Alambic, on écoute ce qui se passe dedans lorsque le feu commence à l'échauffer. Si l'on s'apperçoit, que l'ébullition soit violente, on retire une partie du bois ou du charbon, & on le couvre de cendre ou de sable.

Un Distillateur, après beaucoup d'expérience dans les différens cas, a acquis toute la connoissance nécessaire à cet égard. Nous ne nous flatons pas de déterminer le point juste, parce qu'on ne compte, on ne mesure, ni on ne pêse le bois ou le charbon. Il faut que l'intelligence aidée de l'expérience en tienne lieu, parce que chaque recette différe en quantité, ou en qualité, & que c'est sur leur plus ou moins de disposition à se mouvoir, qu'il faut se régler.

Tout étant ainsi réglé par rapport aux différens dégrés de feu, nous allons parler de la façon de lutter les Alambics.

Lutter un Alambic, c'est fermer par quelque composition les jointures par lesquelles les esprits pourroient transpirer.

Le lut est une composition de cendres communes bien criblées & détrempées avec de l'eau. On se sert encore à cet effet de la terre glaise, ou de colle faite avec de

la farine ou de l'empois. Son usage, comme nous avons dit, est de fermer tout passage à la transpiration.

Le luttage est un des moyens les plus surs de prévenir les accidens, parce-qu'un Alambic duquel rien ne transpire n'a plus à craindre qu'un feu trop vif; & nous venons de donner ci-dessus le moyen de régler son action.

L'Alambic au réfrigérent est celui dont on fait le plus d'usage: le matras & le chapiteau s'unissent ensemble; mais comme malgré la justesse avec laquelle on auroit pû les faire joindre, il reste toujours assez d'intervalle pour la transpiration, & que la plus légere est d'une conséquence infinie, on colle sur la jointure une large bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre; & on a grand soin de ne pas quitter l'Alambic, que les esprits n'ayent pris leurs cours, afin de coller d'autre papier, si l'humidité détrempe le premier luttage. On ne doit s'en rapporter qu'à soi-même sur ce point, & y veiller continuellement, quelques précautions qu'on puisse avoir prises auparavant.

La chaudiere à l'eau-de-vie se lutte avec la terre glaise, qu'il faut étendre avec beaucoup de soin autour des jointures, ensorte qu'il ne se fasse aucune transpiration. Les conséquences en sont terribles. Rarement

3o. Si le feu prend aux recettes, le prémier ſoin doit être de délutter promptement le récipient, de boucher l'extrémité du bec d'un linge mouillé & le gouleau du récipient.

Enſuite il faut éteindre le feu: & ſi la flamme ſortoit à l'endroit du luttage, il faut ſerrer les jointures de l'Alambic avec un linge mouillé, qu'il faut toujours avoir, ainſi que de l'eau, dont un laboratoire ne doit jamais manquer.

4o. Si l'alambic eſt de terre & que les matieres brulent au fond, éteignez d'abord le feu, déplacez l'Alambic & jettez de l'eau deſſus, juſqu'à ce que vous ſoyez aſſuré, que le danger eſt paſſé; & pour plus de ſûreté, couvrez-le encore d'un linge mouillé.

5o. Si, malgré vos ſoins à fermer tous les paſſages à la tranſpiration, vous vous apperceviez de quelque choſe pendant que les eſprits prennent leurs cours, prenez vîte de la terre glaiſe, ou telle autre compoſition que ce puiſſe être, pour boucher l'endroit par où ſe fait la tranſpiration, & portez toujours avec vous un linge mouillé pour étouffer la flamme, ſi elle avoit déja commencé.

6o. Si la chaleur décolle le luttage ou ſi quelque humidité le détrempe, ayez ſoin d'en remettre promptement un autre: ayez toujours

toujours près de vous, en ce cas ce qu'il faudra pour remédier à cet accident. Si la transpiration étoit si violente, que vous ne puſſiez refaire le lutage promptement, entourez la jointure d'un linge mouillé, & ſerrez fort ſans quitter, juſqu'à ce que les eſprits ayent pris leurs cours. Si malgré vos efforts la tranſpiration continue, & que vous craigniez l'inflammation, abandonnez le lutage pour détacher & éloigner le récipient du feu, & retirez enſuite votre alambic le plus promptement, qu'il ſera poſſible.

7°. Obſervez quand votre tirage ſera fait, de délutter votre récipient avec beaucoup de précautions, pour ne rien répandre ſur le fourneau, & de l'éloigner enſuite du feu; enſorte que les vapeurs, qui s'en exhalent ne puiſſent s'enflammer.

8°. Obſervez enfin, que par-tout où il ſera beſoin de porter du remede, il ne faut porter ni feu ni lumiere, parce que les vapeurs ſpinteuſes s'emflamment par la moindre choſe, & que le feu ſe porte par elles aux vaiſſeaux d'où elles ſortent.

Tout ce que nous venons de dire juſqu'ici ne regarde que la conduite de l'Alambic; mais ce qui nous reſte à dire eſt encore plus intéreſſant, & regarde ceux qui le gouvernent, afin qu'en remédiant aux accidens, ils ne ſe perdent point eux-mêmes;

Dès qu'on s'appercevra de quelqu'un des accidens ci-dessus, si les esprits ne sont point encore enflammés : on aura soin d'apporter, soit pour le lutage, soit pour la violence du feu, les remedes que nous avons dit précédemment.

Mais si la flamme est dans l'alambic ; voici les précautions, qu'il faut prendre pour sa sûreté.

Il ne faut approcher de l'alambic, qu'avec un linge mouillé sur la bouche & sur le nez, parce qu'il est mortel de respirer la vapeur enflammée.

Il faut, observer en remédiant aux accidens, de courir du côté où l'air ne pousse pas la flamme ; car sans cette attention vous en seriez couvert, & difficilement vous pourriez échapper au danger.

Si malgré votre attention l'air en tourbillonnant reportoit la flamme de votre côté, éloignez-vous promptement, & revenez lorsqu'elle aura changé de direction, toujours avec le soin d'avoir un linge devant le nez & la bouche, & du côté opposé à la flamme, & celui d'avoir toujours un autre linge mouillé pour étouffer la flamme, ou fermer le passage d'où elle sort.

S'il arrivoit que vous fussiez vous-même couvert d'esprits enflammés, ayez toujours pour vous en garantir, à tout événement, un drap mouillé dans lequel vous

vous envelopperez. Le ſoin de ſa conſervation eſt un objet aſſez important pour ne devoir négliger aucune des précautions, qui peuvent ſervir à échapper au danger.

Quand les accidens ſont allés à un point où il n'eſt plus poſſible de remédier de près, il faut caſſer de loin le récipient, & renverſer l'alambic, & ſur-tout n'en laiſſer approcher perſonne, moins encore des gens qui ne ſont point au fait de ces ſortes de choſes.

Dans un accident déſeſpéré, comme ſeroit celui où le feu prendroit à un grand tirage d'eau-de-vie; s'il en eſt tems encore il faut couper la communication du bec de l'alambic au récipient, qui d'ordinaire eſt un tonneau, en bien fermer la bonde, ſans porter de lumiere nulle part autour du récipient, & abandonner le reſte, parce qu'il ſeroit trop dangereux de s'expoſer aux flammes d'un grand tirage, & que la ſûreté du Diſtillateur doit marcher avant tout.

Voilà ce que j'ai crû devoir dire à mes Lecteurs ſur les accidens, qui arrivent aſſez communément; & j'eſpere, que ceux qui profeſſent la diſtillation y feront d'autant plus d'attention, que c'eſt la partie la plus eſſentielle de ce traité.

CHAPITRE VIII.

Sur la néceſſité de rafraîchir ſouvent l'Alambic ; autre moyen de prévenir les accidens.

LE réfrigérent eſt une partie ſi eſſentielle à l'alambic, qu'à ſon défaut, on ſe ſert de tout ce qui peut en tenir lieu pour rafraîchir ceux, qui par leur capacité, ou leur fragilité, ou enfin leur conſtruction n'en peuvent avoir.

Ordinairement le réfrigérent ſe meſure ſur la capacité de l'alambic : on peut les faire tous ſur cette proportion. Un Alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérent, qui en tienne quatorze, ainſi du reſte.

La néceſſité de rafraîchir l'alambic ſe démontre d'elle-même pour les perſonnes, qui ont quelques notions de la diſtillation. Cet uſage ſert à condenſer les eſprits au ſommet du chapiteau, à abbatre les flegmes, à rafraîchir les eſprits, qui coulent dans le récipient, & qui le feroient caſſer s'ils étoit trop chauds, & conſéquemment à en prévenir l'inflammation.

Enfin ſans rafraîchir les alambics, toute

distillation devient impraticable, parceque les flegmes monteront avec les esprits, & rendront l'opération inutile, & que la fraîcheur seule de la tête de more peut les abbatre.

Les alambics au bain marie & au bain de vapeurs peuvent & doivent avoir des réfrigérent, comme l'Alambic ordinaires, à moins qu'ils ne soient de verre.

Ceux de terre & de verre se rafraîchissent, ainsi que nous avons dit, avec une serpilliere ou linge mouillé. On employe les mêmes choses pour rafraîchir le serpentin; mais il est très-facile d'en construire un qui puisse être placé dans un réfrigérent, tel que seroit celui ci.

A un matras ordinaire appliquez & luttez un serpentin, qui soit un long canal d'étain, formant plusieurs circonvolutions de même circonférence que les matras, pour lui donner peu d'élevation. Placez ce serpentin dans un réfrigérent dont la capacité soit proportionnée à celle de l'Alambic; si ce réfrigerent, à cause de sa capacité, pésoit trop sur le col du matras, on peut le faire soutenir par un trepied de même circonférence que le bassin même. L'extrémité du serpentin peut être un long bec pour rendre les esprits dans le récipient. Cette construction facile épargneroit la peine aux Distillateurs de le ra-

fraîchir à chaque minutte, & préviendroit d'autant plus sûrement les accidens, que si le serpentin est bien lutté, on ne doit rien craindre, que de la violence du feu à laquelle il est aisé d'apporter remede.

Cet usage donc est excellent par trois raisons principales. La premiere est qu'en rafraîchissant les esprits il conserve le récipient & obvie aux accidens, qui résultent de leur chaleur, ainsi que nous l'avons dit précédemment.

La seconde est que lorsque les esprits n'ont qu'une chaleur modérée, ils s'ensuit, qu'il y a beaucoup moins de transpiration, & que par conséquent les esprits distillés ont plus de goût, d'odeur & de parfum, qu'ils n'en auroient sans cette précaution.

L'expérience démontre, que lorsque les esprits tombent chauds dans le récipient, malgré l'attention du Distillateur à lutter l'ouverture au bec de l'alambic, il se fait une évaporation sensible, & que cette évaporation, même dans les eaux simples, diminue beaucoup la qualité de la marchandise.

La troisieme enfin est que le rafraîchissement des alambics contribue le plus à faire l'opération la plus parfaite, par la raison que nous avons dit ci-dessus, que la fraîcheur de la tête de More abbat les phlegmes, & dans le cas où le feu auroit été trop poussé

d'abord, & ou l'ébullition deviendroit trop forte, si après avoir retiré du feu, ou après l'avoir couvert elle continuoit, on aura soin de rafraîchir le couronnement en appliquant des linges mouillés jusqu'à ce que cette effervescence soit calmée.

Ce que nous venons de dire prouve la nécessité de rafraîchir les alambics, & on ne peut trop y faire attention. Enfin le contraste du froid & du chaud, qui concourent également par deux moyens diamétralement opposés à une même opération, & à la perfection de la distillation, est un phénoméne áſſez curieux, pour mériter l'attention des personnes, qui aiment à s'occuper de cet Art.

CHAPITRE IX.

De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations.

LA nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations à deux avantages principaux, desquels nous allons parler dans cette leçon.

Le premier de ces avantages est de prévenir la perte que feroit le Distillateur sans cette précaution, & de prévenir l'altéra-

tion de ſa marchandiſe. Un exemple va rendre ſenſible ce que nous avons à dire ſur cet article.

Suppoſons, 1°. Qu'un Diſtillateur faſſe de l'eſprit de vin ſans mettre d'eau dans l'Alambic, il eſt ſûr que le feu en conſumera une partie, qui eſt en pure perte pour le Fabriquant, & qui ne rendra pas par conſéquent la quantité d'eſprit de vin qu'elle eût rendu : ſi quelque choſe eut modéré l'action du feu, qui s'eſt toute exercée ſur elle.

2°. Si l'on fait des Liqueurs dont les recettes ſoient fortes & ſur-tout en grains, que la quantité de grains ſoit ſuffiſante, par ſuppoſition, pour ſe charger de tous les phlegmes qui peuvent être dans l'eau-de-vie ; il faut néceſſairement y laiſſer beaucoup d'Eſprit, ou les recettes brûleront, & par conſéquent la Liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandiſe, que celui du feu ſe perd, au lieu que celui-ci en veilliſſant empire.

3°. Si l'on ne met point d'eau dans l'Alambic avec les recettes, l'eau-de-vie étant fortifiée par elles, pour peu que le feu ſoit pouſſé, les recettes peuvent ſe brûler, & les Eſprits s'enflamment : accident qui arriveroit ſans cette précaution.

Elle empêche donc les accidens. Cette

eau d'ailleurs ſe mêlant avec les recettes, les empêche de ſe brûler, & n'affoiblit pas les Eſprits : Car dès que le feu met les recettes en mouvement, les Eſprits montent d'abord, & la Liqueur ne perd rien de ſa qualité, pourvû qu'on obſerve de délutter l'Alambic dès qu'on s'apperçoit que le phlegme monte.

L'eau empêche les Eſprits de ſe conſommer, & de cette façon le Diſtillateur ne perd rien de ſa marchandiſe : ſans l'eau les Eſprits s'imbibant dans les matieres, qui compoſent la recette, occaſionneroient au Fabriquant une perte réelle. Quant au phlegme il eſt facile de connoître quand il monte, parce que la premiere goûte eſt nébuleuſe, & quand il en tombe quelque peu, on s'en apperçoit au fond du récipient par la blancheur qu'il y forme.

Au ſurplus le Marchand n'y perd rien pour la qualité de la Liqueur, qui n'en eſt point affoiblie, ainſi que nous l'avons dit précédemment ; d'où réſultent les deux avantages, que nous avons dit, le profit du Diſtillateur & la perfection de la Liqueur. Paſſons maintenant aux différentes façons dont on diſtille.

CHAPITRE X.

Des avantages de chaque Diſtillation en particulier.

NOus avons parlé en général, au deuxiéme chapitre, des différentes eſpeces de Diſtillations. Nous allons dans celle-ci parler des avantages de chacune en particulier, & dans quelle circonſtance on ſe ſert des unes & des autres.

Pour diſtiller il faut garnir ſon Alambic des recettes qu'on diſtille, & le mettre ſur le feu ou dans des matieres propres à produire cet effet; ce que nous allons expliquer plus amplement.

Comment on diſtille à l'Alambic ordinaire au réfrigérent.

Cette maniere de diſtiller eſt la plus uſitée, & la plus prompte & une des plus profitables, parce qu'elle coûte moins de préparatifs & emporte moins de tems.

Pour diſtiller à l'Alambic ordinaire, il faut commencer par bien rinſer la poire, pour ôter toute odeur ou goût, qu'y pourroient avoir laiſſé les recettes précédentes,

& la bien eſſuyer. Cela fait on garnit la cucurbitte de la recette, qu'on veut diſtiller, avec l'attention qu'elle n'excéde pas la hauteur de la cucurbitte même, c'eſt-à-dire, la moitié de la poire entiere, afin que les recettes ayent aſſez de jeu dans le bouillonnement, pour ne pas engorger le col ou ſoupirail de l'Alambic. On aura la même attention pour le chapiteau, qu'il faut ſur-tout bien eſſuyer, parce qu'il arrive ſouvent, que lorſqu'il reſte quelque humidité dans le réſervoir, le commencement de la Diſtillation eſt nébuleux, & ſi l'on veut le ſéparer du reſte, on perd une partie du parfum, & le plus exquis.

Ceci fait: on luttera avec beaucoup de ſoin les deux parties de l'Alambic avec de bon papier gris, qu'on collera bien, & on le mettra auſſi-tôt ſur le feu, de peur qu'une trop longue infuſion ne fit perdre quelque choſe de ſa qualité à la Liqueur, qu'on diſtille.

Comme cet Alambic diſtille à feu nû, l'opération en eſt plus prompte, que de tous les autres. Il faut bien faire attention au dégré de feu, parce que chaque recette demande une conduite différente. Il faut changer de tems en tems l'eau du Réfrigérent, qui s'échauffe & rafraîchir l'Alambic en entier, ſi le cas l'exige, & ſur-tout le bec, pour que la fraîcheur donne de la qualité aux Eſprits.

Comment on diſtille au Sable, & dans quel cas il faut s'en ſervir.

On diſtille au Sable de deux façons; premierement, & en couvrant le feu ou avec des cendres dans les recettes, qui demandent cette précaution. Cette méthode eſt eſſentielle pour les Digeſtions, elle eſt d'un grand uſage pour la parfaite rectification des Eſprits au vaiſſeau de rencontre. Le Sable eſt abſolument néceſſaire pour modérer l'action du feu, lorſqu'il eſt trop violent, & qu'on a lieu d'appréhender que les recettes ne brûlent au fond de l'Alambic.

La ſeconde façon de diſtiller au Sable, & qui eſt néceſſaire dans pluſieurs circonſtances, eſt de prendre du Sable de fontaine le plus fin qu'on peut trouver; après l'avoir bien lavé, on le met au fond de l'Alambic de la hauteur d'environ trois doigts : on garnit enſuite la cucurbite de la recette, qu'on veut diſtiller. Cette maniere diſpenſe de mettre de l'eau dans certains cas, où l'on n'en met point comme pour diſtiller des eaux d'odeurs aux fleurs, & le Sable, qui en tient lieu, les empêche de brûler : de même les grains, qu'on voudroit diſtiller à l'eau-de-vie.

Quand l'opération ſera faite, il faut

bien laver & nettoyer ce Sable, de peur que le goût ou l'odeur, qu'il auroit contracté, ne se communiquât à une autre recette, qui n'auroit rien de commun avec la précédente.

Comment on distille au Bain-marie ; avantages de cette maniere de distiller.

L'usage de distiller au Bain-marie, est une des meilleures façons dans plusieurs cas. L'opération en est la plus parfaite, & n'est sujette à presqu'aucun des accidens qui arrivent si fréquemment lorsqu'on distille à feu nu.

Pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, des fruits à écorces, des plantes aromatiques, & de plusieurs choses de cette espece, sans mettre dans l'Alambic ni eau, ni eau-de-vie ; il est absolument nécessaire de se servir du Bain-marie ; car dans toute autre Distillation à feu nû, les recettes brûleroient.

Si l'on vouloit les distiller au Sable, le feu détameroit l'Alambic, & les recettes pourroient brûler encore.

Pour distiller au Bain-marie, on se sert ordinairement d'un Alambic de verre, qu'on place dans une cuvette d'airain ; cette cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire : au fond de cette cuvette

on met d'ordinaire une petite couronne ou trepied ſur lequel l'Alambic porte, afin qu'il ne touche point au fond de la cuvette, parce que l'eau en bouillant s'écarteroit ſur les côtés, & laiſſant le fond à ſec, expoſeroit les recettes à brûler.

L'uſage du Bain-marie eſt excellent pour les choſes dont on veut diſtiller beaucoup avec peu d'eau-de-vie; mais ſi l'on ſe ſert d'un Alambic de cuivre, il ſera bon de garnir le fond de Sable, afin que la Liqueur diſtillée ne prenne point de mauvais goût. Il eſt bon ainſi pour la ratification des Eſprits, à cauſe du danger de cette opération à feu nû.

Si la Diſtillation étoit auſſi prompte qu'à feu nu, il faudroit ne ſe ſervir que de celle-là, par rapport à l'avantage conſidérable qu'elle a d'obvier à tous les accidens.

Dans quels cas on doit ſe ſervir des Alambics de terre & de verre; avantages & inconvéniens de leur uſage.

Nous avons parlé au chapitre des accidens des inconvéniens de l'Alambic de terre: Ce qui nous reſte à dire, c'eſt qu'on ne doit s'en ſervir que pour les matieres d'odeurs fortes ou mauvaiſes, & qu'on ne s'en ſert gueres qu'une ſeule fois, à moins que ce ne ſoit pour des recettes de même qualité

Comme cet Alambic eſt très-difficile à conduire, nous n'en conſeillons l'uſage, que dans le cas ci-deſſus.

Comme on diſtille preſque toujours à feu nu avec cet Alambic, il faut avoir pour cela un Fourneau, où l'on puiſſe mettre du feu petit à petit à cauſe des inconvéniens auxquels il eſt ſi ſujet.

L'Alambic de verre eſt d'une conduite d'autant plus aiſée, qu'il eſt toujours placé *dans un Bain-marie*. L'uſage en eſt pour les eaux de fleurs & les quinteſſences ; il ſeroit le meilleur de tous, ſi l'opération n'étoit un peu longue.

Comme cette ſorte d'Alambic ne peut avoir de Réfrigérent que difficilement, il faut mettre ſur lechapiteau un linge mouillé, qu'on changera ſouvent pour le rafraîchir.

Il faut encore obſerver de ne pas mettre un Récipient bien grand à cet Alambic à cauſe de la fragilité du bec. Si cependant on le courboit tant ſoit peu, il ſeroit égal de le mettre plus ou moins grand, parce que de cette ſorte, le récipient pourroit être aſſez à plomb ſur ſon trepied.

Avantages de la Diſtillasion au Serpentin.

C'eſt à peu près la même que celle de l'Alambic ordinaire, ſi ce n'eſt que celle-ci fait l'opération infiniment plus parfaite ;

elle tient même lieu de ratification. La construction, que nous en avons donnée, suffit pour instruire nos Lecteurs de l'effet qu'elle produit à cet égard; car lorsque cette Distillation est bien conduite, & qu'on a soin de rafraîchir le Serpentin, la fraîcheur, outre les sinuosités de cette instrument, rendent impossible l'ascension des phlegmes, & conséquemment les Esprits, qu'on tire montent extrêmement purs & rectifiés.

Cet Alambic est plus d'usage parmi les Curieux & les Amateurs de la Distillation, que chez les Distillateurs, à cause de l'excessive longueur de cette opération; & je ne conseille de s'en servir, que pour les Liqueurs extrêmement fines, ou pour la rectification des Esprits.

Avantages de la Distillation au Bain de Vapeurs.

C'est à peu près la même, que celle au Bain-marie, & on l'employe à peu près dans les mêmes circonstances; mais elle a sur le Bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus prompte. Lemery, dans la premiere partie de son cours de Chymie, assure que le Bain de Vapeurs fait encore l'opération plus parfaite.

Quoiqu'il en soit; l'usage n'en est pas moins bon, que celui du Bain-marie; quand

on diſtillera des eaux d'odeurs ou fleurs, il faudra mettre du ſable au fond, pour empêcher que la Liqueur ne contracte le goût du cuivre.

Dans quels cas on doit ſe ſervir du Fumier, du marc de Raiſins & de la Chaux.

On ne ſe ſert ordinairement des matieres ci-deſſus, que pour mettre les recettes en *Digeſtion*, encore ne ſont-elles pas d'un grand uſage pour les Diſtillateurs, qui ne ſe ſervent à cet effet, que de cendres chaudes, ou d'un feu bien couvert.

Si l'on ſe ſert de Fumier, il faut prendre le plus chaud, c'eſt-à-dire, celui de Cheval ou de Mouton, & proportionner le tas à la chaleur qu'on veut donner. La Chaux doit être vive, & ſi la chaleur doit être plus modérée; on ſe ſert de Chaux pulvériſée & expoſée à l'air pendant quelque tems, ainſi du marc de Raiſin; mais ce qu'il faut obſerver, c'eſt que de quelque matiere qu'on ſe ſerve des trois que nous venons de dire, il faut obſerver, que cette *Digeſtion* ſe faſſe dans un endroit bien clos & bien couvert.

Voilà ſur la Diſtillation & les différentes manieres de diſtiller, ce que nous avons crû devoir dire, pour ne rien laiſſer ignorer à nos Lecteurs, & les mettre en état de

choisir, soit pour la préparation, soit pour l'opération même, ce qu'ils jugeront de plus convenables aux circonstances où ils se trouveront.

CHAPITRE XI.

Ce qu'on Distille.

CE Chapitre feroit seul un traité, si nous faisions une énumération exacte des parties qu'elle embrasse; mais nous avons dit dans un discours préliminaire, & nous répétons ici que nous ne sortirons pas des bornes de la Distillation des Eaux simples, des Liqueurs, des Odeurs & des Essences.

Si nous rempliſſons notre objet à la satisfaction du Public, nous aurons encore sujet de nous louer, d'avoir traité une partie toute neuve, & la seule, qui ait été oubliée dans ce genre.

Voici les parties sur lesquelles le Distillateur s'exerce. Ce sont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices, les grains.

Il extrait les couleurs, l'odeur, des fleurs, des Eaux simples & des Essences.

Il extrait des fruits, au moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

Des Aromates, le Distillateur tire des Esprits purs, des Essences, des Eaux simples, des Odeurs.

Des Epices, on tire des essences ou des huiles pour parler comme les Chymistes, on en extrait l'odeur & le parfum; on Distille aussi des Esprits purs.

Des grains enfin, on extrait des Eaux simples, des Esprits purs, & de quelques-uns des huiles comme de l'anis, du fenouil & du genevre.

On tire des fleurs la couleur par infusion : on la tire encore par Digestion dans l'eau-de-vie & l'esprit de vin, l'odeur s'extrait par la Distillation, en en tirant l'eau simple, on l'extrait par la Distillation à l'eau-de-vie ou aux Esprits.

Ce qu'on extrait de la couleur des fleurs par infusion dans l'eau mise sur le feu, ou par Digestion à l'eau-de-vie & à l'esprit de vin. Nous l'appellons, en terme de Distillateur, Liqueuriste, teinture de fleurs.

La couleur des fruits s'extrait de la même façon que la précédente par infusion ou digestion; leur goût s'extrait aussi par infusion & digestion : mais il faut observer, qu'il faut un tems limité pour cet opération, autrement le fruit en fermentant, aigrit le jus. On l'extrait aussi par la Distillation avec l'eau-de-vie ou l'esprit de vin.

On extrait des aromates des esprits purs

à l'Alambic, des eſſences auſſi par Diſtillation, des odeurs, des eaux ſimples : on les diſtille en deux manieres ; la premiere, eſt à l'eau tout ſimplement, ou à l'eau-de-vie. La ſeconde eſt de les rectifier à l'eſprit, & pour-lors pour la bonté & la ſupériorité de l'odeur, chacune en leur genre n'ont rien de pareil ; on peut diſtiller les Plantes elles-mêmes & leurs fleurs : ce qui eſt encore meilleur.

Des épices, on tire des eſprits & des quinteſſences huileuſes ou ſpiriteuſes ; on en tire des eſprits à l'eau-de-vie ou à l'eſprit de vin, en mettant très-peu d'eau ; on tire des huiles, qu'on fait diſtiller *per deſcenſum*, ou on en tire des quinteſſences ſpiriteuſes, en pillant leſdites épices, & les faiſant infuſer dans l'eſprit de vin, qu'on tire doucement par inclination.

Des grains enfin, on extrait des eaux ſimples, des eſprits, des huiles ; pour des eaux ſimples, on en extrait peu ; ce ſont ſur tous des eſprits, qu'on extrait des grains.

Quelques Diſtillateurs, par œconomie, diſtillent des grains à l'eau : mais leur Marchandiſe eſt d'un mérite bien inférieur à celle, ou l'on fait la diſtillation aux eſprits ; on en tire auſſi des huiles au bain-marie, ou au bain de vapeurs.

Nous ne donnons ici, que les premiers

élemens de chacune de ces opérations. Les recettes de ce traité les développeront à mesure que nous étendront la matiere.

CHAPITRE XII.

Ce qui distille.

CE qui distille est esprit, ou essence; ou eau simple, ou flegme.

Ces quatre définitions feront ce Chapitre, & nous ne l'étendront pas plus loin. Ces définitions seront des principes, qui viendront à chaque page de ce traité, & nous les mettrons ici dans toute la netteté & l'étendue qu'il sera possible de leur donner, afin d'éviter à nos Lecteurs de les trouver par tout, & pour ne pas nous répéter nous même à chaque instant.

Définition de l'Esprit.

Je ne suis pas moins embarrassé à la Définition d'Esprit que les Chymistes: mais je tâcherai de ne point embarrasser mes Lecteurs de notions obscures. Je conçois les Esprits, comme les parties les plus déliées, les plus légeres d'un corps quel qu'il soit.

Tous les corps, ſans en excepter aucun, ont des Eſprits, & plus ou moins grande quantité.

Ces parties ſont une ſubſtance ignée, & par ſa nature diſpoſée à un grand mouvement.

Cette portion ſubtile eſt plus ou moins diſpoſée à s'échapper à proportion que les corps ſont plus ou moins poreux, ou ont plus ou moins d'huile.

Définition des Eſſences.

On entend par Eſſences dans la Diſtillation, & comme je crois, dans la Chymie, les parties huileuſes d'un corps. L'huile eſſentielle ſe trouve dans toute ſorte de corps, & eſt un des principes de leurs compoſitions; au moins dans toutes mes opérations, j'ai toujours remarqué, qu'on en pouvoit tirer de tout ce qu'on diſtilloit. J'ai obſervé effectivement dans toutes mes Diſtillations, à l'Eſprit de vin près, où j'aurois peut-être pû trouver quelque choſe, ainſi que dans toutes ſortes de matieres, fruits, fleurs, ſur-tout des aromates, & les Epices miſes en Digeſtion, surnager ſur le phlegme une ſubſtance douce & oſtueuſe, & cette ſubſtance eſt de l'huile, & c'eſt cette huile, que nous appellons Eſſence, quand c'eſt elle, que nous voulons extraire ſpécialement.

Définition des Eaux ſimples.

On entend par Eaux ſimples, ce qu'on Diſtille des fleurs & autres. Sans eau, eau-de-vie ou eſprit de vin, ces eaux ſont ordinairement une Diſtillation phlegmatique, & cependant odorante, toujours chargée de l'odeur du corps, dont elle eſt extraite, & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

Définition des phlegmes.

J'appelle Phlegme les parties aqueuſes, qui ſont partie de la compoſition des corps. Que ce principe ſoit actif ou paſſif, je laiſſe aux Chymiſtes ce point de Doctrine. Je ne ſuis que Diſtillateur.

Il eſt eſſentiel pour toutes les artiſtes de cette profeſſion de bien connoître ſa nature; beaucoup s'y trompent: quelques-uns d'entre-eux prennent pour les phlegmes, quelques gouttes blanches & nébuleuſes, qui tombent les premieres, lorſque les recettes contenues dans l'Alambic commencent à diſtiller. Cependant c'eſt ſouvent le plus ſpiriteux des matieres qui diſtillent, dont ils ſe privent gratuitement, & cela ne vient que de quelque humidité, qui reſtoit dans le Réſervoir; au lieu

que s'ils avoient obſervé de bien eſſuyer leur Alambic, ils auroient vû, que la premiere goutte qui diſtillé, auroit eu autant de brillant & de netteté que les dernieres; & c'eſt à leur perte, qu'ils ôtent ces premieres gouttes, qui ſont le plus ſpiritueux & le plus volatil de leurs recettes.

Voici une remarque qui mérite toute leur attention; c'eſt que dans les matieres qui ſont miſes en digeſtion, les eſprits s'envolent les premiers au ſommet du chapiteau; & que dans les recettes, qui n'y ont point été miſes, les Phlegmes précedent les eſprits: La raiſon en eſt très-phyſique & très-ſimple, & ſe conçoit très-facilement; la voici:

Dans les matieres miſes en digeſtion, les eſprits, auſſitôt que l'Alambic eſt échauffé, & que les recettes commencent à boüillir, les eſprits, dis-je, comme la portion la plus légere des matieres qu'on diſtille, s'échappent & s'élevent au ſommet du chapiteau.

Dans les recettes, qui n'ont point été miſes en digeſtions, ces mêmes eſprits étant retenus & impliqués dans les Phlegmes, ſont moins diſpoſés à s'échapper, il ne peuvent pénétrer les Phlegmes, qui les enveloppent; il faut donc que ces Phlegmes eux-mêmes, en ſe dégageant, leur faſſent une route. Ces Phlegmes étant une partie aqueuſe,

aqueuse, & conséquemment fluide, se débarrassent & s'enlevent les premiers; c'est sur-tout dans les épices que vous l'observerez mieux, que dans toutes les autres recettes, comme dans la canelle & autres; je crois cependant, que si la distillation se faisoit dans un Alambic dont le soupirail fût long, ou dans un Alambic au serpentin, les Phlegmes seroient contraints de s'abattre à cause de leur pesanteur, & laisseroient le passage aux esprits: mais cela arrive toujours dans la distillation à l'Alambic au réfrigérent

Si quelqu'un me fait chicanne sur cette observation, je ne lui répondrai que par l'expérience, c'est où je l'appelle; je n'ai rien de mieux pour parer à toutes les querelles qu'on pourroit me faire; & dans tout ce traité, j'appellerai toujours de tout ce qu'on me contestera à l'expérience, & à l'expérience réïtérée.

Une autre observation, qui ma prouvé cent fois ce que je dis sur cet article, c'est que quelquefois, pressé extraordinairement d'ouvrage, & n'ayant pas le tems de mettre les matiéres, que je travaillois en digestion, je les pilois: c'est ou j'ai reconnu ce que je viens d'exposer. Malgré cette préparation, & la trituration exacte des épices, la premiere division étoit des Phlegmes, & la seconde des Esprits. Notez cependant

que je ne parle ici que des Eaux ſimples d'épices, & non des eſprits aux épices, ou d'eſprit d'épices tirés à l'eſprit de vin.

J'ajoûte encore une remarque, qui plaira ſans doute aux curieux, & même à tous ceux qui connoiſſent un peu la diſtillation, & ſur laquelle perſonne n'a encore rien dit, quoique je ne me flate pas de l'avoir faite le premier: c'eſt que dans les recettes mélangées, telles que ſeroient celles ou l'on feroit diſtiller des fleurs, des fruits & des épices enſemble, miſes à l'Alambic ſans avoir été préparées par la digeſtion, l'action du feu enleve premiérement l'eſprit des fleurs; enſorte que, malgré le mélange, ces eſprits n'ont rien contracté du goût des fruits & des épices. Cette diſcrétion faite, les eſprits des fruits diſtillent, ſans odeur des fleurs, ni goût des épices; enfin les eſprits des épices viennent les derniers, ſans odeur des fleurs, ni goût des fruits: tout y eſt diſtinct; & j'invite ceux qui pourroient en douter, à en faire l'expérience.

Une autre remarque, que j'ai faite ſur les épices, c'eſt que, ſoit qu'elles ayent été miſes en digeſtion, ou qu'elles n'y ayent point été miſes; ſoit que les Phlegmes ayent été enlevés avant les eſprits, ou les eſprits avant les Phlegmes; j'ai remarqué, que les eſprits avoient à peine le goût & l'odeur des épices, dont ils étoient ex-

traits, & j'ai toujours été obligé de mettre avec ces eſprits des Phlegmes, en plus ou moins grande quantité, pour donner aux eſprits que j'avois tirés, le goût & le parfum des épices, ſur leſquelles j'opérois, parce que ce ſont les Phlegmes, qui en ont le plus. Cette obſervation eſt abſolument néceſſaire, au moins je la juge telle; elle ſera toujours ſatisfaiſante pour les Lecteurs curieux.

Comme le mot de digeſtion eſt venu ſouvent dáns cet eſſai, je ne l'acheverai pas, ſans en dire un mot, & ſans expliquer ſon utilité, & même la néceſſité où on eſt de s'en ſervir dans pluſieurs circonſtances.

On dit qu'une ou des matieres ſont en digeſtion, quand on les fait tremper dans un diſſolvant propre à une très-lente chaleur, pour les amollir; cette préparation eſt néceſſaire à pluſieurs choſes dans la diſtillation; elle procure aux eſprits une iſſue plus facile des matiéres, qui les renferment.

Les digeſtions, qui ſe font à froid, ſont les plus en uſage, & du meilleur uſage, parce que celles qui ſe font ſur le feu ou dans des matieres chaudes, ôtent toujours quelque choſe de la qualité & du mérite des Marchandiſes, en ce qu'elles enlevent des eſprits; & conçoit facilement, que c'eſt une perte pour la qualité.

Quand on tire des eſſences, il faut préparer les matieres par la digeſtion : pour bien extraire les eſprits & les eſſences des épices, la digeſtion eſt encore de néceſſité abſolue : elle entre enfin néceſſairement dans nos principes, & en eſt un elle-même.

CHAPITRE XIII.

Quand on Diſtille.

POur remplir notre projet dans l'ordre, que nous lui avons donné, nous allons expliquer dans ce Chapitre les tems propres à chaque diſtillation ; après quoi, nous dirons dans un Chapitre particulier, qui ſuivra celui-ci, ce que c'eſt que la filtration, ce que c'eſt que le paſſage à la Chauſſe ; quand, & comment, & pourquoi on ſe ſert de l'une & de l'autre. Ce ſeront à peu près tous les principes de notre traité.

S'il ſe rencontre dans la ſuite de cet ouvrage quelque choſe à dire ſur ces principes, ou quelque choſe qui doive être expliquée d'une façon plus claire & plus étendue, nous ne manquerons pas de le mettre, afin que nos Lecteurs ne manquent point de toutes les lumieres,

qu'il nous sera possible de leur donner.

Les fleurs se distillent chacune dans leurs saisons, à commencer par la Violette; il ne faut en extraire l'odeur & la couleur, que dans le tems qu'elle est dans sa force: ce n'est ni le commencement ou elle paroît, qu'elle n'a pas encore toute sa vertu; ni le tems où elle commence à passer, où elle en a perdu une grande partie, & le plus exquis de son parfum, qu'on doit la distiller, ou l'infuser; c'est en Avril, que sa force est la plus grande, parce que la saison n'est jamais assez avancée en Mars, pour que la Violette puisse déja avoir acquis tout son parfum.

Il en est de même de toutes les autres fleurs, qu'il faut prendre dans le fort de leurs saison, & sur-tout observer de choisir pour les cueillir le tems le plus chaud, parce que les fleurs n'ont jamais plus d'odeur & de parfum, que lorsqu'il fait chaud.

Il faut pour les Fruits les mêmes attentions que ci-dessus: mais il faut distinguer encore, qu'outre que les espces de ceux qu'employe le Distillateur, qui sont toutes les meilleurs & les plus fines, autant qu'il est possible, il faut toujours choisir les plus beaux, les mieux colorés, sur-tout pour ceux dont on extrait des teintures; & ob-

ſerver ſur-tout, qu'ils ne ſoient point gâtés, ce qui infailliblement feroit perdre quelque choſe de la qualité & du prix des Marchandiſes.

Les Grains & les épices ſe diſtillent en tout tems; il n'eſt queſtion pour ces matieres que d'un bon choix, c'eſt à ce choix que les Diſtillateurs ſe trompent quelquefois; auſſi eſt-il très-facile de s'y tromper, à moins d'une connoiſſance toute particuliére: C'eſt dans la ſuite de ces Chapitres que nous traiterons amplement de toutes les connoiſſances, qui ſont néceſſaires pour ne pas ſe tromper dans le choix de toutes les matiéres, que les Diſtillateurs employent le plus ordinairement, ſoit fleurs, ſoit fruits, ſoit épices ou aromates, pour leſquels encore il faut une connoiſſance exacte; car quelques-unes ſe reſſemblent, comme l'Aſpic & la Lavande: la Meliſſe ou Citronelle, eſt encore de pluſieurs eſpeces, qu'il faut ſçavoir diſtinguer pour faire un bon choix.

CHAPITRE XIV.

Sur la filtration des Liqueurs & le passage à la Chausse.

Filtrer, c'est faire passer les Liqueurs par quelque chose de poreux, pour les dépouiller des parties, qui obscurcissent leur brillant.

Rien n'est si fin que la Liqueur, qui vient de distiller, lorsque le Fabriquant fait attention ; mais le sirop & les couleurs les obscurcissent ; & pour les clarifier, on les passe.

Comme après ce mêlange, les Liqueurs ne seroient ni potables, ni en état d'être exposées en vente ; il est nécessaire pour les débarrasser de ce qui les rend nébuleuses, de les faire passer par le sable, ou le papier gris, ou par le drap ou la sutaine.

Le passage des Liqueurs par le sable ou le papier gris, s'appelle filtration : celui par le drap ou la sutaine, s'appelle le passage à la Chausse.

Malgré l'attention du Distillateur dans les distillations ordinaires, il arrive très-souvent, que quelques parties aqueuses s'enlevent avec les Esprits, soit au commencement de l'opération dans les recettes où

les Phlegmes montent les premiers, soit sur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les derniers. Dans les deux cas, il est presque impossible, que cela soit autrement : & même il est quelquefois nécessaire d'en tirer.

Lorsqu'on distille des fleurs ou des plantes aromatiques fraîchement ceuillies, les Phlegmes montent d'abord. Et on ne pourroit ôter du récipient cette premiere partie, sans ôter beaucoup de parfum aux choses qu'on distille.

Lorsqu'on distille des Epices, leur parfum plus impliqué dans ces sortes de matiéres, resteroit si on n'avoit l'attention de laisser couler une partie des Phlegmes. Ainsi il est indispensable d'en tirer dans ces deux cas : quand au lieu des fleurs ou des épices, on se sert de leur quintessence, on n'est plus dans ce cas.

Mais comme les Phlegmes rendent ordinairement les Liqueurs un peu nébuleuses. On peut d'abord les dépouiller d'une partie sans filtration, en versant doucement, les Esprits distillés dans un autre récipient : la partie aqueuse étant plus pesante reste au fond. Mais pour les dépouiller totalement, vous mettrez du coton dans un entonnoir, & vous ferez passer les Esprits à travers ce coton, qui se charge des Phlegmes & mange leur blancheur. Il faut

avoir un couvercle pour l'entonnoir, afin d'empêcher l'évaporation.

Le reſte des parties Phlegmatiques, qui peuvent demeurer dans la Liqueur diſtillée, ſe perd par la force des Eſprits, qui emporte la blancheur, quand l'eſprit diſtillé eſt un peu gardé. Quant aux Liqueurs, l'eau, le ſucre & les couleurs, ainſi que nous l'avons dit plus haut, obſcurciſſent entierement la netteté & le brillant des eſprits diſtillés, & laiſſeroient un dépôt déſagréable au fond des bouteilles. Comme les Liqueurs ont autant beſoin de plaire aux yeux qu'au goût, il eſt donc néceſſaire de les débarraſſer de tout ce qui peut les obſcurcir, & leur ôter cet éclat, qui peut leur être ſi avantageux.

Pour filtrer les Liqueurs par le ſable, il faut avoir une fontaine ſablée à cet uſage. Il faut que le ſable en ſoit extrêmement fin. Et quand il s'eſt chargé de quelques parties de ſucre, la Liqueur paſſe extrêmement claire. Cette méthode ne ſert guére, que dans le cas où le Fabriquant auroit une grande partie de Liqueur de la même eſpéce : Et dans celui où l'on ſeroit obligé de ſe ſervir de la même méthode, pour une autre partie de Liqueur d'eſpece différente, il faut laver le ſable avec tout le ſoin poſſible, de peur que la différence des goûts ne gâtat la ſeconde Liqueur. L'embarras de laver le ſable cha-

que fois qu'on change de Liqueurs, eſt une des raiſons, qui empêchent le plus les Diſtillateurs de faire uſage de cette méthode, quelque bonne qu'elle ſoit d'ailleurs.

La filtration par le papier gris, eſt d'un uſage plus commode & plus ordinaire : on ſe ſert pour cet effet d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas, ou d'une gaze, ſur leſquels on met une feuille de papier non collé. Pluſieurs perſonnes n'obſervent pas de mettre une gaze ſous le papier, & s'expoſent par-là à recommencer ſouvent la même opération, parce que n'étant point collé, & n'ayant d'ailleurs que fort peu de conſiſtence, il eſt ſujet à ſe déchirer. L'embarras de la premiere méthode, la longueur de cette ſeconde, on fait préférer aux Diſtillateurs la méthode de ſe ſervir de la Chauſſe dans tous les cas. Cette méthode a l'avantage de remédier, à l'un & à l'autre inconvénient ; mais elle n'eſt pas la meilleure pour la parfaite clarification.

Rarement arrive-t'il, que les Liqueurs ſoient aſſez fines, quand elles n'ont paſſé qu'à la Chauſſe, pour être ſans nuages.

Cet uſage de la Chauſſe a été trouvé ſi commode, & eſt devenu ſi commun, qu'on ne ſe ſert d'autre choſe pour clarifier les teintures, les infuſions, & toutes les Liqueurs indiſtinctement. Cependant comme l'expérience démontre, que les Liqueurs qui

ne sont clarifiées que de cette façon déposent toujours ; j'en reviens à conseiller l'usage de la filtration par le papier, comme la seule bonne méthode de dépouiller les Liqueurs de tous nuages, & de ne se servir de la Chausse, que pour les ratafiats & & les Liqueurs communes.

On se sert pour faire les Chausses de drap de Lodève, qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que le drap *soit cousu* exactement à l'ouverture. En haut, on attache plusieurs cordons pour la suspendre, & on y verse la Liqueur qu'on veut clarifier. Comme elle n'est jamais assez nette, après la premiere filtration, on la repasse, & trop souvent les Distillateurs s'en tiennent à ce second passage, ce qui fait, que les Liqueurs déposent toujours. Il faut répéter l'opération, jusqu'à ce qu'on soit sûr de la parfaite netteté de la Liqueur.

Plusieurs Distillateurs, au lieu de drap de Lodève, se servent de futaine ou d'autre étoffe, qui n'est pas plus serrée. Je regarde comme impossible, que la Liqueur puisse jamais être bien clarifiée de cette façon.

Il y a une façon de faire des Chausses, qui est moins en usage, & qui cependant est la meilleure. Prenez du drap qui soit serré : vous ferez une Chausse, dont l'ouverture ait un pied, plus ou moins de circonfé-

rence : vous fendrez le drap en deux parties, que vous coudrez séparément, de sorte, qu'elle ait la forme d'une culotte : vous prendrez ensuite une bouteille ordinaire, dont le fond soit percé ; & vous attacherez la Chausse au col de la bouteille, en la liant fortement : la bouteille étant renversée, tiendra lieu d'entonnoir à la Chausse : vous placerez ensuite cette bouteille avec sa Chausse dans l'ouverture d'une cruche de grais, & vous verserez votre liqueur dans la bouteille, qui tient lieu d'entonnoir. Cet usage est d'autant meilleur, qu'on obvie l'évaporation, avec d'autant plus de facilité, qu'on peut boucher le fond de la bouteille exactement.

Quand vous voudrez clarifier des liqueurs blanches, soit fines, soit communes, vous choisirez le drap le plus fin qu'il soit possible, & le plus serré ; sans cela vos liqueurs ne seroient jamais bien nettes. Si ce sont des liqueurs colorées, telles que l'Eau Clairette, le Parfait Amour, l'Escubac, l'Huile de Venus, l'Eau Romaine, l'Archi-Episcopale, &c. dont les teintures épaississent considérablement les liqueurs, à cause des différentes matiéres, qui y entrent, vous pourrez employer, pour faire les Chausses, du drap plus commun & moins frappé ; afin que les Chausses, qui se chargent & s'engraissent, laissent passer la

liqueur, & qu'on ne ſoit pas obligé de les nettoyer ſouvent dans la même opération; ce qui ne pourroit arriver ſans perte de tems, ou diminution de Marchandiſes, ſoit en qualité, ſoit en quantité.

Il eſt un moyen d'abréger l'opération, & qui clariffie les liqueurs, ſans avoir beſoin de les faire paſſer pluſieurs fois; c'eſt de coller les Chauſſes: voici la maniere de le faire.

On prend de la colle de poiſon, qu'on coupe en petits morceaux; on la fait fondre enſuite dans de l'eau un peu chaude; on a ſoin de la remuer juſqu'à ce qu'elle ſoit bien fondue; on la laiſſe dans cet état, environ vingt-quatre heures.

Une obſervation qu'il eſt eſſentiel de faire aux Lecteurs, c'eſt que dans le cas qu'on colle les Chauſſes, il faut que la liqueur ſoit un peu plus forte en eſprits, à cauſe que la filtration étant longue, l'évaporation eſt plus conſidérable.

Pour coller la Chauſſe, vous mettrez la colle fondüe dans toute la quantité de liqueur que vous voudrez clariffier; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur, vous jetterez promptement ce mélange dans la Chauſſe; & la colle s'attachant également à toutes les parties de la Chauſſe, empêchera la liqueur de paſſer ſi promptement, & la rendra auſſi nette, qu'elle pourroit

être après pluſieurs filtrations ordinaires.

Si vous paſſez à la Chauſſe des liqueurs fines, vous vous ſervirez de la méthode que nous venons de dire, ou vous employerez des Chauſſes d'un drap ſerré, & vous mettrez pour l'engraiſſer de la Caſſonade dans le ſirop, dans cette proportion-ci; une demie livre pour cinq pintes de liqueur, ainſi relativement aux plus grandes quantités.

Si vous employez la colle de poiſſon, vous en mettrez une demie once fondue & préparée, ainſi que nous l'avons dit, pour une grande Chauſſe; & pour les petites, environ deux gros; & vous aurez ſoin de diminuer ſur l'eau de votre ſirop la même quantité que vous en aurez employée pour faire fondre votre colle.

CHAPITRE XV.

De la Fermentation, & des matieres qui peuvent donner de l'Eau-de-vie.

NOus ne toucherons que légérement cet article, trop au-deſſus de notre matiére; nous nous contenterons de rapporter ſommairement ce qu'en diſent quel-

ques Auteurs qui l'ont traitée ſpécialement.

L'Emery en donne une définition abrégée, qui m'a toujours paru aſſez claire, & à la portée de tout le monde.

» La fermentation, dit il, eſt une ébulition cauſée par des eſprits, qui cherchans » iſſue pour ſortir de quelques corps, rencontrent des parties terreſtres & groſſieres, qui s'oppoſent à leur paſſage, font » *gonfler* & raréfier la matiere, juſqu'à ce » qu'*ils* en ſoient détachés : or dans ce détachement, les eſprits diviſent, ſubtiliſent, & ſéparent les principes ; enſorte, » qu'ils rendent la matiere d'autre nature, » qu'elle n'étoit auparavant.

« Quoiqu'il y ait, pourſuit-il, quelque » différence entre l'effervescence & la fermentation, comme nous l'avons démontré, néanmoins on confond ces ſortes » d'ébullition, & l'on ne fait point de ſcrupule de les prendre l'une pour l'autre.

M. Macquer, en d'autres termes, dit à peu près la même choſe : On entend par fermentation un mouvement inteſtin, qui s'excite de lui-même entre les parties d'un corps, duquel réſulte un nouvel arrangement, & une nouvelle combinaiſon de parties.

* Explication préliminaire, des Termes de Chymie, pag. 65.

Une certaine quantité de parties salines, huileuses, terrestres & aqueuses ; une certaine proportion des mêmes parties, & le concours de l'air, rendent la fermentation plus ou moins facile.

Toutes les substances végétales & animales, sont susceptibles de fermentation, parce qu'elles ont toutes les principes ci-dessus, en proportion convenable : quelques unes n'ont pas le principe aqueux dans la proportion requise ; mais on y supplée facilement.

Il y a trois sortes de fermentations, qui different entre elles par les produits qui en résultent. La premiere produit les vins & autres liqueurs spiritueuses : on l'appelle fermentation spiritueuse ou vineuse. La seconde produit l'acide. Et le résultat de la troisiéme est un Sel Alkali, non fixe, & même très-volatil : on l'appelle fermentation putride, ou putréfaction.

Toutes les substances susceptibles de fermentation, passeroient par ces trois états successivement, si on les abandonnoit à elles-mêmes.

Le Suc de presque tous les fruits, toutes les substances végétales sucrées, les semences & graines farineuses de toutes especes, délayées dans suffisante quantité d'eau, sont les matieres les plus propres à la fermentation spiritueuse ou vineuse.

Si on expose ces liqueurs à un dégré de chaleur modéré, dans un vaisseau, qui ne soit pas fermé exactement, au bout de quelque tems, elles commenceront à devenir troubles; il s'excitera insensiblement un petit mouvement dans leurs parties; ce mouvement occasionnera un petit sifflement; & il augmentera peu à peu, au point, qu'on verra les parties grossieres de la liqueur, comme grains ou pepins, &c. s'agiter & se mouvoir en tous sens, & être jettés à la superficie; quelques bulles d'air se détachent ensuite de tems en tems, & la liqueur acquiert une odeur picquante & pénétrante, occasionnée par les vapeurs qui s'en exhalent.

Ces vapeurs sont malfaisantes; il faut éviter, autant qu'il est possible, de les respirer trop longtems.

Quand la liqueur a fait à peu près tous ses premiers efforts, on scellera le vaisseau, parce quelle passeroit au second dégré, & enfin à la putréfaction, si on les laissoit travailler plus longtems. Ce qui reste des parties grossieres se précipite au fond: la liqueur, qui avant ce premier dégré de fermentation, n'étoit que douce & sucrée, acquiert une saveur agréable & piquante, mais sans acidité.

C'est de cette liqueur, qu'on en tire une seconde, vraiement spiriteuse, inflamma-

ble, légere, pénétrante, & d'un blanc jaune, agréable à la vûe & au goût ; cette liqueur eſt l'Eau-de-vie. Quelque ſpiritueuſe que ſoit cette liqueur, il reſte encore beaucoup de parties aqueuſes & phlegmatiques ; on l'en dépouille en la diſtillant, & on l'appelle eſprit de vin : l'eſprit de vin reſtant encore chargé de quelques unes de ces parties phlegmatiques, on le diſtille une troiſiéme fois, & on l'appelle eſprit rectifié ; s'il eſt rectifié autant qu'il le peut être, on l'appelle eſprit ardent. Toutes les ſubſtances ne ſont pas ſuſceptibles des trois dégrés de fermentation ; quelques unes n'éprouvent que le ſecond, d'autres que le troiſiéme. Ce que nous avons dit des trois dégrés dans un même ſujet, ſuppoſe qu'il eſt en état d'éprouver la fermentation dans toute ſon étendue.

On peut toujours croire que toute ſubſtance capable de la ſeconde ou troiſiéme fermentation, les éprouve toutes ; mais qu'elle paſſe ſi rapidement par le premier, ponr aller au ſecond ; ou du premier & ſecond, pour aller au troiſiéme, qu'on ne s'apperçoit que de ce dernier dégré, qui eſt proprement une déſunion totale des principes.

C'eſt ainſi que j'ai réduit ſommairement ce que M. Macquer dit de la fermentation ; c'eſt tout ce qu'il en faut pour notre partie,

ou il ſuffit de faire comprendre ce phénomene, principe de toute diſtillation.

On peut voir, par ce que nous venons de dire, que toutes les ſubſtances végétales ſont propres à la fermentation ſpiritueuſe, en ſuppléant le principe aqueux dans celles où il n'eſt pas en proportion ſuffiſante. Ainſi les Fruits comme le Raiſin, les Pommes & les Poires, le Bled & autres ſemences farineuſes, le Genievre, le Sucre, &c. ſont les matieres les plus ſuſceptibles de cette fermentation, & conſéquemment les plus propres à donner de l'eau-de-vie.

Le Raiſin eſt de tous les fruits celui, qui en donne en plus grande quantité, & qui donne la meilleure qualité : on en tire d'une infinité de choſes ; & il eſt ſans doute pluſieurs ſubſtances, ſur leſquelles on n'a point encore fait d'eſſais, qui en donneroient peut-être une bonne quantité. Un Diſtillateur trouve par tout des matieres du reſſort de ſon art.

Nous allons dire dans le Chapitre ſuivant de quelle façon ſe fait l'eau-de-vie, & indiquer les matieres les plus propres à cette fabrique.

CHAPITRE XVI.

De la maniere de faire l'Eau-de-vie, les boiſſons propres à cette Fabrique ; la Lie & le Marc de Vin.

L'Eau-de-vie eſt la baſe de preſque tout ce que fait le Diſtillateur, ſa fabrique eſt d'ordinaire étrangere à celle des liqueurs proprement dites ; cependant on ne peut ignorer ſans honte comment elle ſe fait : peut-être même ſeroit-il plus avantageux aux Diſtillateurs, ſi le commerce des liqueurs n'étoit pas ſuffiſans pour eux.

Pour faire ce commerce avec fruit, il faut connoître les qualités des vins, & les climats. Ceux qui ne peuvent pas aſſez s'en rapporter à leur goût, pourront faire un eſſai ſur quelques pieces de vin, & juger par ce qu'elles auront rendu, du bénéfice, qu'on pourra faire ſur une partie plus conſidérable, & ſur la fabrique.

Quand on doit diſtiller une partie conſidérable de vin, il faut d'abord viſiter la chaudiere, & s'aſſûrer, autant qu'il eſt poſſible, qu'elle ne tranſpire par aucun endroit. Si la chaudiere eſt neuve, il faut, avant que de s'en ſervir, faire boüillir de-

dans quelques piéces d'eau, pour ôter le goût de l'étamure, qui en donneroit infailliblement un mauvais à l'eau-de-vie. Si elle n'eſt pas neuve, il ſuffira de la bien laver avec de l'eau nette: il reſte toujours un petit goût d'airain, mais il ſe perd dans un grand tirage, & quand l'eau-de-vie commence à vieillir un peu. Quand la chaudiere aura été bien rinſée & bien eſſuyée, vous la remplirez de vin, juſqu'aux deux tiers environ, pour laiſſer du jeu à l'ébullition; enſuite vous la couvrirez de ſon chapiteau, que vous lutterez exactement; & vous diſpoſerez le refrigérent, de façon que le bec paſſe au travers. Vous ferez enſuite proviſion d'eau & de linge mouillé, pour rafraîchir le chapiteau. Et toutes ces précautions étant bien priſes, vous commencerez par faire un grand feu ſous la chaudiere, pour la faire boüillir; & quand elle ſera en bon train, vous aurez ſoin de le diminuer peu à peu, pour prévenir les accidens. Quand vous aurez vû au premier tirage ce que le vin brûlé aura produit d'eau-de-vie, vous mettrez, pour le ſecond tirage, un récipient qui puiſſe contenir à peu près la même quantité, pour n'être pas toujours dans l'incertitude, s'il en reſte peu ou beaucoup, & pour ne pas perdre de la Marchandiſe en n'en tirant pas aſſez, ou la gâter en en tirant trop; deſorte que, ſi le

vin rend un ſixiéme au tirage, & que le tirage ſoit de ſix piéces, le récipient doit contenir un muid; s'il rend un peu plus, on garde le reſte pour le repaſſer dans un ſecond tirage.

Les grains & ſemences farineuſes, ainſi que nous l'avons dit plus haut, ſont propres à faire de l'eau-de-vie : Voici ceux dont on fait uſage plus communément; le Froment, l'Orge & tout autre Bled, le Geniêvre & autres.

Pour faire de l'eau-de-vie de grains, il faut d'abord arroſer le Bled, ſoit Froment, ſoit Orge. On l'arroſe pluſieurs fois, pour le diſpoſer à germer; enſuite on l'étend, pour le faire ſécher. Lorſque le Bled commence à germer : on l'écraſe à moitié, enſuite on le met dans une cuve, ou une chaudiere, avec de l'eau morte, c'eſt-à-dire, de l'eau, qu'on ait fait boüillir deux ou trois jours auparavant : Quelques perſonnes, au lieu de faire boüillir de l'eau, ainſi que nous l'avons dit, en mettent dans un grande auge de pierre, expoſée au Soleil, pendant la plus forte chaleur, huit jours de ſuite. Cette méthode eſt excellente, lorſqu'on en a une grande partie à faire; on met enſuite le grain à demi écraſé dans cette eau morte, qui le diſpoſe bientôt à la fermentation; & quand ce grain infuſé a acquis la force ſpiritueuſe requiſe, on le diſtille, & on en tire de l'eau-de-vie.

On en peut tirer de tous les fruits en général: on les écrase à moitié, on les met enſuite dans un vaiſſeau, le marc & la liqueur enſemble; ils fermentent & acquierent une qualité vineuſe: & c'eſt de cette liqueur qu'on tire de l'eau-de-vie.

On en tire pareillement du Genêvre: on l'écraſe comme les grains, on met avec le grain un peu d'eau, ſeulement pour le diſpoſer à la fermention; & quand il eſt parvenu au dégré, qu'on déſire, on le preſſe pour en exprimer la liqueur: & c'eſt de cette liqueur ou jus, que ſe fait l'eau-de-vie de Genêvre.

On en tire auſſi de la Bierre, ainſi que je l'ai éprouvé moi-même.

Aux Iſles de Madére & de Canarie, ou croît le Roſeau qui porte le Sucre, on diſtille ce Roſeau; & la liqueur qu'on en tire eſt une eau-de-vie, qu'on appelle en ce Pays le Taffia.

Pluſieurs autres ſubſtances, par la même préparation, pourroient donner le même produit; mais la petite quantité, qu'on en tireroit, ne ſeroit pas ſuffiſante pour indemniſer le Diſtillateur des frais de la fabrique. Nous paſſerons aux choix des différens vins, pour indiquer ceux qui ſont les plus propres à brûler.

Quoique le vin en général ſoit de toutes les liqueurs, celle qui rend la plus grande

quantité d'eſprits, & la meilleure qualité, l'expérience nous prouve, qu'il y a beaucoup de choix à faire; chaque terroir, chaque climat, chaque eſpéce de Raiſin varie pour la quantité & la qualité des eſprits qu'on en peut tirer. Il y a des Raiſins, qui ne ſont bons que pour manger; d'autres qu'on fait ſécher, tels que ſont ceux de Damas, de Corinthe, de Provence & d'Avignon; ceux-là ne ſont pas propres à faire du vin. Le Verjus n'eſt propre qu'à confire.

Il y a des vins très-propres à brûler, d'autres qui le ſont beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'eau-de-vie au tirage, quand on les brûle dans leur force: les vins d'Orléans & de Blois rendent encore d'avantage; mais les meilleurs ſont ceux des territoires de Cognac & d'andaye, qui ſont cependant du nombre des moins potables du Royaume: au lieu que ceux de Bourgogne & de Champagne, qui ſont d'un goût très-fin, y ſont très-peu propres, parce qu'ils rendent très-peu au tirage.

Obſervons encore que tous les vins de liqueur, comme les vins d'Eſpagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins Muſcats, ceux de Saint Perés, de Toquet, de Grave, d'Hongrie, & autres de ce même genre, rendent très-peu d'eau-de-vie au tirage: ce qui reviendroit au Fabriquant

à

à un prix quatre fois au-dessus de celui, qu'il pourroit la vendre. Celle qu'on en tire est très-bonne, comme liqueur simple, parce qu'elle conserve toujours la qualité liquoreuse, & le goût des vins dont elle est tirée; mais en vieillissant, ce goût devient quelquefois aromatique, & ne plait pas à toutes sortes de personnes. Il plaît assez aux Etrangers; mais il ne fait pas fortune en France.

Un des plus grands avantages de la distillation, est de tirer parti, au profit du commerce, des choses même, qui paroissent n'avoir nulle valeur, comme de la Lie, & du marc de vin.

Pour distiller la lie, il faut mettre d'abord un peu d'eau & de sable au fond de la chaudière, pour empêcher l'eau-de-vie de prendre un mauvais goût; & observer surtout de ne pas pousser le feu aussi vivement, qu'on le pousse, lorsqu'on fait brûler simplement du vin. La conduite au reste est à peu près la même dans l'une & l'autre fabrique; & les attentions à prévenir les accidens, doivent toujours être les mêmes.

Si l'on veut distiller le marc de vin, il faut avoir une planche de cuivre de la même circonférence que la chaudiere, qui sera soutenue par un trepied d'environ un demi pied de hauteur: il faut que cette planche soit percée comme une écumoire; on mettra en-

ſuite de l'eau dans la chaudiere, à la hauteur d'un demi pied, deſorte que l'eau paſſe la planche d'un travers de doigt : enſuite vous mettrez le marc de vin ſur la planche, & vous pouſſerez le tirage à grand feu. Si le mare n'a pas été extrêmement preſſé, l'eau-de-vie pourra être bonne & forte ; & elle ſera au contraire inférieure, ſi le marc l'a été d'avantage.

Les Vinaigriers tirent auſſi parti de l'une & de l'autre, pour faire du Vinaigre.

CHAPITRE XVII.

De l'Eſprit-de-Vin, ſimple & rectifié.

ON appelle Eſprit-de-vin ſimple, une partie d'eau-de-vie diſtillée, & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique, qui lui étoit reſtée après la premiere diſtillation, & c'eſt ce qu'on appelle eſprit de vin ſimple : on appelle eſprit de vin rectifié, cet eſprit-de-vin qu'on repaſſe une ou deux fois à l'Alambic, pour le débarraſſer, autant qu'il eſt poſſible, de toute la partie phlegmatique, qui peut être reſtée après les diſtillations précédentes. On appelle eſprit-ardent enfin celui dans lequel, après pluſieurs rectifications, il ne reſte plus aucune partie aqueuſe ou phlegmatique. L'eſ-

prit-de-vin fait la baſe de toutes les opérations de la diſtillation des liqueurs, ainſi il eſt eſſentiel de ſçavoir le diſtiller. Selon la définition que nous en avons donnée, il ne faut que diſtiller une certaine quantité d'eau-de-vie; mais cette quantité d'eſprit-de vin qu'on en tire, différe ſouvent, elle eſt toujours relative à la force de l'eau-de vie qu'on diſtille. C'eſt au Diſtillateur à faire attention, lorſque la partie phlegmatique commence à s'enlever, ce qui s'apperçoit aiſément par la couleur blanche, qui diſtingue les phlegmes de la partie ſpiritueuſe.

La rectification des eſprits étant une opération plus délicate, demande auſſi d'être diſcutée un peu plus profondément. Nous avons dit, que rectifier des eſprits, c'étoit repaſſer l'eſprit-de-vin à l'Alambic. La méthode la meilleure dans cette opération, eſt celle-ci : Quand on à tiré l'eſprit de vin, ce qui doit être à peu près la moitié, ou un peu plus d'eau-de-vie, relativement à ſa force. On ôte de l'Alambic ce qui y reſte, & l'on remet dans la cucurbite la partie diſtillée, à laquelle on fait la même choſe que ci-devant : on en retire encore la moitié ; on l'eſſaie, en en faiſant brûler un peu dans une cuillere ; quand le feu eſt éteint, on juge par l'eau qui reſte à quel point l'eſprit-de-vin eſt rectifié : ſi l'on

juge, qu'il ne ſoit point encore porté à la perfection où on le ſouhaite, on procéde de même que ci-deſſus, & on le repaſſe une ſeconde ou troiſiéme fois à l'Alambic, juſqu'à ce qu'il ſoit au dégré qu'on deſire.

La rectification des Eſprits, eſt la plus dangereuſe opération de la Diſtillation, celle par conſéquent qu'il faut ſuivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la marchandiſe, que par rapport à la perſonne du Diſtillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce que celle-ci exige. Ce que nous avons dit ſur les accidens dans trois ou quatre chapitres, regarde principalement la rectification des Eſprits. C'eſt ſur-tout dans celle-ci, qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir ſouvent l'Alambic, & où la préſence d'eſprit eſt le plus néceſſaire au Fabriquant, s'il veut prévenir des accidens, auxquels il eſt très-difficile de remédier en cette partie.

L'Eſprit-de-vin rectifié, ſelon la façon, que nous venons de dire, eſt fort brillant, & s'employe ordinairement dans les eaux cordiales & celles d'odeurs.

La voie la plus prompte, & celle dont on ſe ſert le plus ordinairement, eſt de rectifier à feu nû; elle eſt auſſi la plus dangereuſe. La meilleure, mais la plus longue, eſt celle de rectifier avec un Alambic au Serpentin.

Les moins dangereuſes, ſont celles où l'on ſe ſert du bain-marie, ou de bain de vapeurs.

Quand on veut donner le dernier dégré de perfection à l'Eſprit de vin rectifié, il faut le mettre après la rectification ſur un feu de ſable dans un vaiſſeau de rencontre. Voilà ſur la rectification des Eſprits, ce qu'on doit obſerver & ce qu'on en peut dire: il nous reſte à parler du choix & des preuves de l'Eau-de-vie & de l'Eſprit de vin, tant ſimple, que rectifié. Ce qu'on verra dans le chapitre ſuivant.

CHAPITRE XVIII.

Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie, & de l'Eſprit de vin, tant ſimple, que rectifié.

LA connoiſſance des choſes, qu'on employe doit être de tous les états: ainſi il ſeroit honteux à un Diſtillateur de ne pas connoître, ou de ne pas ſçavoir choiſir ce qui fait le fond de ſon commerce. L'eau-de-vie eſt ſon principal objet; la connoiſſance par conſéquent ne peut lui en être indifférente. Parmi les preuves les plus uſitées pour juger de l'eau-de-vie,

je rapporte celles-ci, comme les plus ordinaires & les plus sûres : Il faut d'abord examiner, si elle est bien nette & bien brillante ; si elle n'est ni trop blanche, ni trop nébuleuse. Si elle se trouve à cet égard telle qu'on la souhaite, il faut en verser dans un verre, observer si elle pétille, si elle mousse, & si la mousse en s'abattant laisse sur l'eau-de vie des vésicules, si ces vésicules y restent longtems. Si les vésicules tiennent, & que l'eau-de-vie ait d'ailleurs les qualités, que nous avons dites, on en peut juger avantageusement.

Une seconde preuve est de prendre du papier, qui n'ait point été collé, de le tremper un peu dans l'eau-de-vie : si l'humidité s'étend beaucoup plus loin que l'endroit mouillé, vous pouvez décider que l'eau-de-vie est plus phlegmatique qu'elle ne doit l'être ; car l'humidité qui s'étend n'est autre chose que la partie aqueuse.

Une troisiéme preuve, c'est de verser un peu d'eau-de-vie dans le creux de la main, & de frotter : si elle se desseche promptement, l'eau-de-vie est spiritueuse ; s'il reste de l'humidité, elle est à coup sûr très-phlegmatique.

La meilleure façon d'en juger, c'est d'être un peu gourmet en cette partie : le goût décide mieux encore que toutes les preuves ci-dessus. Ceux qui ne veulent pas s'en rap-

porter tout-à-fait à eux-mêmes, ou qui ſe défient de leur goût, peuvent ſe ſervir des preuves ci-deſſus.

La meilleure enfin & la plus ſûre, eſt d'en diſtiller. Lorſqu'on en a employé une grande quantité, on juge pour lors, par ce qu'elle rend au tirage, du prix, qu'on y peut mettre. Quantité de perſonnes ſe laiſſent prévenir par la couleur, & décident de la bonté ſur l'apparence, mais ils ignorent, que cette couleur jaune eſt ſouvent l'effet d'une teinture, que lui donne le marchand; ceux qui ſe connoiſſent en cette partie ne ſe laiſſent pas prendre par cette apparence, & regardent cette preuve comme très-équivoque, comme elle l'eſt en effet. Ils lui préferent toujours une eau-de-vie blanche, pourvû qu'elle ſoit nette & brillante, lorſqu'il eſt queſtion de diſtiller; par ce que l'eau-de-vie nouvelle rend beaucoup plus que la vieille. Ceux qui la vendent en détail, préferent l'eau-de-vie vieille & plus ambrée, parce qu'elle a moins de mauvais goût que la nouvelle. Cette derniere rend beaucoup plus à la diſtillation, quand elle eſt bien choiſie d'ailleurs, ainſi que je l'ai éprouvé moi-même.

Il eſt très-facile de diſtinguer l'eau-de-vie nouvelle, de celle qui ne l'eſt pas: l'eau-de-vie de vin, de celles qui ſont faites de grains, ou avec d'autres boiſſons, ou avec

la lie & le marc de vin. Les eaux-de-vie de grains, ou d'autres boiſſons que le vin, ſont âcres & moins ſpiritueuſes; celles de lie & de marc de vin, ont d'ordinaire un goût de feu, & même d'empyreume.

La preuve des eſprits ſimples conſiſte ſeulement à en brûler, & on juge, par ce qui reſte, de leur qualité. Les preuves des eſprits rectifiés ſont de pluſieurs ſortes: quelques perſonnes jugent de leur perfection à l'odorat; d'autres s'en frottent les mains, qui demeurent très-ſeches, le moment d'après, ſi les eſprits ſont bien rectifiés; d'autres enfin font tremper du coton ou du papier, & l'approchant d'une chandelle, les enflamment: ſi le feu des eſprits brûle le papier ou le coton, on eſt ſûr de leur perfection; s'ils ne brûlent pas, ils ſont phlegmatiques, car c'eſt l'humidité, qui a pénétré le papier ou le coton, qui les empêche de brûler. Voilà ſur les différentes preuves par leſquelles on peut juger de la bonté de l'eau-de-vie & de l'eſprit de vin, tant ſimple que rectifié, tout ce qu'on en peut dire, ce qu'on croit de meilleur, & ce qui eſt le plus en uſage.

CHAPITRE XIX.

De la connoiſſance & du choix des Fleurs qu'on employe dans la Diſtillation.

LEs Diſtillateurs employent des fleurs de deux manieres : ou pour en exprimer la teinture, comme l'on fait de la violette, du coquelicot, du bluet, du ſafran, de la fleur d'hyacinthe, de la girofflée & autres : ou pour en diſtiller le parfum, comme ſont la roſe, l'œillet, le jaſmin, la violette, la jonquille, le lys, les fleurs des plantes aromatiques, comme celle du thim, du romarin, du baſilic, de l'aſpic, de la lavande, &c. ou les fleurs des arbres odoriférants, comme celle de l'oranger & autres.

Il eſt eſſentiel aux Diſtillateurs de ſçavoir choiſir les fleurs, qu'ils employent, & de les employer dans le tems qu'elles ſont dans leur force : la regle générale pour cette partie eſt de les cueillir toujours avant le lever du Soleil, lorſque la fraîcheur du matin tient encore leur parfum concentré, parce que la chaleur l'enleve ; enſorte qu'une fleur cueillie dans la chaleur du jour

a sûrement beaucoup moins d'odeur, que celle qui l'est le matin.

Il faut ajouter encore qu'il est des fleurs, comme la violette, qu'on trouve dans deux saisons; mais la violette printaniere est toujours la meilleure: la violette simple, qui croît dans des endroits exposés, est préférable à celle qui vient à l'ombre: la violette simple est préférable pour l'odeur à la violette double; cette derniere est préférable à l'autre pour la teinture.

Parmi les fleurs odoriférantes, on distingue celles dont on extrait le parfum par la distillation, pour les liqueurs de goût; & celles dont on n'extrait que l'odeur, pour des eaux d'odeurs. Les premieres sont la violette, dont on extrait le parfum pour les liqueurs de goût; & la teinture violette, l'œillet, la girofflée, dont on extrait aussi des teintures avec le parfum; le lys, la jonquille, le jasmin, la fleur d'orange, dont on distille de l'eau simple une quintessence qu'on appelle autrement Néroly, qu'on employe en ratafiat, dont on fait des confitures seches & liquides.

Parmi celles dont on extrait l'odeur pour les eaux d'odeur, ou de santé, il y en a plusieurs dont on tire l'huile essentielle, ou la quintessence; tels sont la rose, le lys, la fleur d'orange, la lavande, &c. desquelles on peut tirer la quintessence, qu'on

employe au défaut de la fleur, lorsque celle-ci ne subsiste plus.

Il est encore essentiel au Distillateur de distinguer celles qui se ressemblent, telles sont l'aspic & la lavande, qu'on prend quelquefois l'une pour l'autre, & dont un homme sans expérience confond les quintessences, à cause de quelque ressemblance d'odeur.

Il ne l'est pas moins de ne pas prendre *indifféremment* toutes sortes de fleurs, pour en extraire les teintures; telles fleurs ont en effet une couleur très-brillante, & donneroit la plus belle teinture du monde, qu'on ne peut employer, parce qu'elles sont de mauvaise odeur, ou donneroient un mauvais goût. Mais quelques bonnes que soient les fleurs dont nous avons parlé, à cet usage, on verra dans le chapitre sur les couleurs & les teintures, qu'excepté le safran, il vaut mieux employer les drogues dont nous parlons, parce que les teintures aux fleurs sont sujettes à dégénérer, inconvénient auquel il est toujours bon d'obvier, lorsqu'on a d'autres moyens aussi simples, & de la réussite desquels on peut s'assûrer, parce que l'expérience en démontre.

Il suffit d'observer que dans tous les cas où le Distillateur habile peut se trouver, il sçaura toujours tirer parti de ce qu'il trou-

vera, & qu'il le ſçaura toujours embellir & perfectionner.

CHAPITRE XX.

De la connoiſſance des Fruits.

LEs fruits qu'employent les Diſtillateurs ſont de pluſieurs ſortes : les fruits à écorce, les fruits à pepins, les fruits à noyaux, & les fruits à coque.

Les fruits à écorce, comme l'orange de Portugal, le cédra, le citron, la bigarade, le limon, la bergamotte, ſont excellens pour les liqueurs de goût, lorſqu'on ſe ſert des zeſtes de ces différens fruits, pour en extraire le parfum avec l'huile eſſentielle. La quinteſſence qu'on en tire, remplace le fruit, lorſqu'il ne ſe trouve plus : mais les quinteſſences ne peuvent pas ſe faire ici comme dans les pays, où ces fruits ont pris naiſſance ; parce que, outre que le tranſport leur a fait perdre beaucoup de leur parfum primitif, le prix qu'ils courent dans ce pays-ci en rend la fabrique impoſſible au Diſtillateur. Nous parlerons du choix, qu'on doit en faire aux chapitres qui en traiteront ſpécialement. La bergamotte eſt plus ordinairement employée dans les eaux d'odeur, que dans les liqueurs de goût.

Parmi les fruits à pepins, les Distillateurs en employent fort peu, excepté la pomme reinette, la poire de rousselet, & le coin On fait du ratafia de ces trois fruits; mais la poire de rousselet se confit plus ordinairement à l'eau-de-vie. Pour le coin, comme il est propre à la fermentation spiritueuse, on peut distiller l'eau spiritueuse, qu'il rend par la fermentation : & l'esprit de cette eau, ou liqueur vineuse, s'employe avec succès à une liqueur, qui auroit acquis toute la finesse du goût de ce fruit, & la qualité bienfaisante qu'on lui connoît pour l'estomach.

On se sert plus communément de ce dernier fruit pour le ratafia : on en fait encore un ratafia double ou hypothéque, qui acquiert en vieillissant une perfection inconcevable.

On se sert des fruits à noyaux pour le ratafia; tels sont les cerises, les prunes, les abricots : ces trois especes se confisent à l'eau-de-vie. Il est encore d'autres fruits, que les Distillateurs employent pour les ratafias & les syrops; tels sont la fraise & la framboise, qu'on emploie dans plusieurs ratafias, pour leur donner un goût plus fin. On emploie les mures & les framboises pour colorer les ratafias, ainsi que les merises. On fait du syrop avec les mures & les groseillers, qui est fort agréable au goût,

& dont on fait uſage pour les malades.

Les fruits à coque ſervent auſſi dans le commerce de la Diſtillation à pluſieurs uſages. On fait du ratafiat de noix, & on confie ce fruit à l'eau-de-vie, lorſqu'il eſt encore tendre.

On ſe ſert des amandes pour l'eau de noyau : on tire de ce même fruit, ainſi que des noiſettes, & de la noix de bén, des huiles, pour les eſſences parfumées.

On ne parle ici, que de ceux dont les Diſtillateurs ſe ſervent le plus communément: il en eſt beaucoup d'autres, qu'on pourroit employer avec autant de ſuccès. Il ſuffit d'avoir indiqué ici l'uſage qu'on en fait, c'eſt aux Amateurs de l'art de perfectionner les anciennes découvertes, & d'en faire de nouvelles. Les recettes changent avec le goût ; mais la méthode, & les procédés que nous donnons, ſerviront toujours pour diriger les opérations.

CHAPITRE XXI.

De la connoissance des Plantes aromatiques & vulnéraires.

ON appelle Plantes aromatiques, celles dont la tige & la fleur ont une odeur forte & pénétrante, & cependant agréable. Ces Plantes conservent cette odeur long-tems après qu'elles sont cueillies, même quand elles sont desséchées.

On appelle Plantes vulnéraires, celles qui ont un goût aromatique, qui sont onctueuses & balsamiques. Nous ne parlons ici des Plantes vulnéraires, que parce que nous donnerons, dans le cours de cet Ouvrage, la recette & la méthode de plusieurs eaux vulnéraires, & sur-tout celle de l'eau d'arquebusade. Les Plantes aromatiques & vulnéraires sont en grand nombre; mais nous n'entrons pas dans ce détail, nous nous contenterons d'indiquer ici celles dont les Distillateurs font le plus d'usage, comme la Melisse, le Romarin, la Lavande, l'Aspic, la Marjolaine, la Sauge, &c. dont nous donnerons les recettes ci-après. Pour les vulnéraires, on les trouvera aux chapitres qui en traitent.

On tire des Plantes aromatiques des eaux d'odeurs, qui ſont excellentes pour fortifier le cœur & le cerveau, & dont on ſe ſert habituellement dans les évanouiſſemens. On en tire auſſi des quinteſſences, qui tiennent lieu des Plantes mêmes, dans les ſaiſons où l'on n'en trouve plus.

On diſtille les aromatiques en deux façons; ou à l'eau, pour en tirer des eaux ſimples; ou à l'eſprit de vin, pour en faire des eaux d'odeurs. Toutes deux contribuent à la ſanté, en contribuant à la propreté du corps.

Les meilleurs vulnéraires, qu'on puiſſe employer, ſont ceux qui nous viennent de la Suiſſe. On envoie ordinairement ces Plantes ſéches, feuilles & fleurs; mais elles conſervent aſſez de leur bonne qualité pour les employer ici.

Les Plantes vulnéraires dont on ſe ſert pour l'eau d'arquebuſade, viennent toutes en France; & on les emploie dans leur force & leur verdeur. C'eſt ſur-tout dans le tems, qu'elles ſont en fleurs, qu'il faut en faire uſage. On les diſtille à l'eau ſimple; mais celles qui ſont diſtillées à l'eſprit de vin, ont infiniment plus de vertu.

Les feuilles & les fleurs des Plantes aromatiques entrent dans le pot pourri; on s'en ſert auſſi pour les ſachets de ſenteur. La regle générale, eſt de les employer

dans leur force, & de les cueillir comme nous avons dit ci-dessus, avant que la chaleur ait enlevé une partie de leur parfum.

Voilà sur les Plantes, tant aromatiques que vulnéraires, ce qu'on peut dire. On trouvera de plus grands détails sur ce sujet, aux chapitres qui en parlent.

CHAPITRE XXII.

De la connoissance des Epices & des Grains.

LE grand usage qu'on a fait de tout tems des Epices, est la meilleure preuve de leur bonté. L'abus qu'on en a fait, les a rendu seul dangereuses.

Le Distillateur emploie les Epices dans beaucoup de parties de son commerce; ainsi il est essentiel pour lui de les bien connoître. Celles dont il fait le plus d'usage sont le Giroffle, la Canelle, la Muscade & le Macis.

On tire de ces quatre especes des Esprits par la Distillation, des teintures par infusion, & des huiles essentielles, comme nous le dirons ci-après : elles entrent aussi dans les recettes de plusieurs eaux d'odeurs,

& ſur-tout dans celles des eaux cordiales.

On trouvera dans le cours de cet Ouvrage des moyens pour ne ſe pas tromper dans le choix des Epices: cette connoiſſance eſt d'autant plus eſſentielle, qu'elles entrent dans la plûpart des Liqueurs de goût.

Ce que nous en diſons ici en paſſant, n'eſt que pour la chaîne des connoiſſances préliminaires, que nous nous ſommes propoſé de donner, avant de paſſer aux opérations de la Diſtillation, & afin de ne rien omettre des choſes, qu'il eſt eſſentiel de ſçavoir avant d'opérer.

Il ne nous reſte, pour achever cette eſpece d'Introduction à la Diſtillation, que de dire un mot ſur les Grains qu'on emploie ordinairement, ſans entrer dans aucun détail, & ſimplément pour les annoncer.

Les Grains les plus connus dans la Diſtillation, ſont l'Anis, le Fenouil, l'Angelique, la Coriandre, le Genevre, l'Annette, le Céleri & le Perſil. On en extrait l'Eſprit à l'Eau-de-vie pour les Liqueurs de goût. On en tire l'huile eſſentielle, on fait des infuſions, telles que le ratafiat de veſpétro, ou ratafiat des ſept graines.

Le caffé eſt d'une eſpece ſi excellente, que nous avons réſolu de le traiter avec plus d'étendue, & ſéparement.

C'eſt ſur les principes que nous avons établi, que nous allons procéder dans le

sours de nos chapitres. Nous commencerons par les fleurs, ensuite par les plantes aromatiques & vulnéraires, de là nous passerons aux fruits, des fruits aux épices, des épices aux graines ; & nous finirons ce Traité par les eaux d'odeurs, les essences, les sirops, les ratafiats & les infusions.

CHAPITRE XXIII.

De la Fleur d'Orange.

L'Oranger est un arbre fort connu, on le cultive ici avec succès ; mais les Pays où il croît naturellement, sont la Provence, le Languedoc, le Portugal. Il en croît dans d'autres Pays, mais ceux-ci sont les plus connus. La fleur de cet arbre est blanche, molle, d'une odeur forte, pénétrante, & très-agréable à l'odorat & au goût.

Ayez de la fleur d'orange fraîche cueillie, après le lever du Soleil ; mettez la feuille & le cœur de la fleur, sans l'éplucher, dans la cucurbitte, avec de l'eau ; vous mettrez votre Alambic sur le feu, en observant bien les regles de la distillation. A feu nû, il faut un feu plus violent, que quand on distille à l'eau-de-vie, parce que l'eau étant

plus pésante, & point spiritueuse, monte plus difficilement, & ne peut même monter que par un feu violent. Il faut avoir une grande attention à la quantité d'eau qu'on veut tirer, parce que, si on en tiroit trop, la fleur s'attacheroit au fond de la cucurbite, brûleroit & gâteroit ce qui est déja tiré; si on en tiroit moins, on perdroit ce qu'on en pourroit tirer de plus: rafraîchissez toujours votre refrigérent; cela donne de la qualité à votre distillation, & conserve l'odeur: les épluchures mêmes peuvent servir, on peut les employer, & l'eau de fleur d'orange n'en sera pas moins bonne.

Recette.

Prenez une livre de fleur d'orange, quatre pintes d'eau, pour en tirer trois pintes.

Autre.

Une livre d'épluchures, trois pintes d'eau, pour en tirer deux pintes, ou deux pintes & demi-septier au plus, en observant ponctuellement les regles de ce Chapitre.

Néroly & Eau de Fleurs d'Orange double.

Nous venons de dire la façon de faire

l'eau de fleurs d'orange simple : Voici celle de faire l'eau de fleurs d'orange, & le Neroly.

L'eau de fleurs d'orange double se fait au bain-marie : on met dans l'Alambic des fleurs d'orange, à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau, sans y mettre ni eau, ni eau-de-vie ; l'Alambic étant garni, on le met sur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs : c'est ce qu'on appelle eau double de *fleurs* d'orange.

On peut mettre dans l'Alambic autant de fleurs, qu'il en pourra tenir, jusqu'au couronnement ; & lorsque l'Alambic est dans le bain, la chaleur l'amortit petit à petit, la fond, & commence à bouillir : c'est dans ce tems que l'eau de fleurs d'orange commence à monter. Pour faire cette eau comme il faut, il faut prendre de la fleur fraîche cueillie après le lever du Soleil, dans le beau tems, s'il est possible ; il ne faut se servir, que des feuilles qui composent la couronne ; il faut encore choisir les fleurs les plus épaisses, parce qu'elles rendent davantage à la distillation, ayant moins de coton ; il faut pousser le feu, parce que cette distillation est plus longue qu'à feu nû, & que les fleurs ne courent pas le danger d'être brûlées au fond de la cucurbite : mais sur-tout il faut rafraîchir souvent, si vous voulez que votre eau ait une bonne

odeur. Avec l'eau double de fleur d'orange, le Néroli viendra, ou quintessence de fleur d'orange. Comme cette quintessence est la partie huileuse, elle surnagera. Ce Néroly est d'abord de couleur verte, mais après quelques jours, il devient rougeatre; pour le séparer avec facilité de l'eau double, il faut renverser la bouteille; l'eau double de fleurs d'orange coule la premiere, & le Néroly vient ensuite: voilà la façon de faire l'eau de fleur d'orange double, & comment on en sépare le Néroly ou quintessence. Cette eau est parfaite, & il en faut peu pour donner beaucoup de parfum aux choses auxquelles on en mêle. Mais le Néroly est bien encore au-dessus de cette eau double, on n'en peut pas faire comparaison; un demi-poisson de Néroly fait plus d'usage qu'une pinte & plus d'eau de fleur d'orange double; c'est un fait que l'expérience démontre.

Quoiqu'on n'ait plus pour la fleur d'orange le goût qu'on avoit autrefois, il faut espérer qu'il reprendra mieux qu'il ne prit jamais, c'est une partie que le Distillateur ne doit point négliger; cette odeur est si agréable, que, malgré la fureur de la mode pour des odeurs d'un mérite bien inférieur, elle a encore des partisans zélés.

Recette pour l'Eau double.

Vous mettrez dans l'Alambic des fleurs d'orange jusqu'au couronnement, ou moins. Si vous voulez moins tirer d'eau, pour l'avoir bonne, n'en tirez au plus que le tiers si les feuilles sont épaisses, & moins si elles ne le sont pas : pour le Néroly, la quantité dépend de celle de l'eau double distillée, de l'ardeur du feu, & de la bonté des fleurs. Celles de Provence & de Languedoc donnent plus, & du meilleur qu'à Paris, parce que les fleurs y ont plus de force.

Recette pour le Néroly.

Pour faire le Néroly, ou quintessence de fleurs d'orange, quand on en veut tirer une certaine quantité, il faut mettre votre eau de fleur d'orange double dans un Alambic au refrigérent, & mettre dans cette eau double de nouvelles fleurs d'oranges ; lutter votre Alambic, le poser à feu nû, ou sur un bain de vapeurs, afin que la force du feu fasse monter la quintessence plus facilement : le meilleur Néroly se fait au bain de vapeurs, & cette distillation met la marchandise à l'abri des accidens, qui arrivent en distillant à feu nû ; les fleurs ne brûlent pas, & on ne craint pas pour l'eau

double, ni pour le Néroly, le goût de feu, ou celui d'empyreume.

Eau de fleurs d'Orange, Liqueur.

Après avoir parlé des eaux ſimples, doubles, & Néroly, ou quinteſſence de fleurs d'orange, nous allons parler d'une autre eau de fleur d'orange, infuſée dans des eſprits, qui eſt liqueur. Nous aurons encore aux Chapitres des ratafias, dont nous faiſons un article à part, quelque choſe à dire ſur le ratafia de fleurs d'orange : l'eau de fleurs d'orange, dont nous allons parler, eſt une autre liqueur très-différente du ratafia.

Pour faire cette eau en liqueur, il faut mettre plus d'eſprit de vin, qu'au ratafia : cela la fera plus liqueur, parce que le ratafia de fleurs d'orange eſt ordinairement foible ; c'eſt au Fabriquant intelligent à ſe bien conduire ſur ce point.

Pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueurs, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le ſucre, que vous n'en mettrez pour le ratafia ; quand votre ſucre ſera fondu, vous y mettrez de l'eſprit de vin ſimple, & enſuite vous mettrez de l'eau de fleurs d'Orange double.

Vous

vous les mêlerez bien, & les paſſerez à la Chauſſe, & quand votre Liqueur ſera claire, elle ſera faite.

On peut, ſi l'on veut, ſe ſervir du Néroly: alors il faut mettre de l'eau-de-vie dans l'Alambic, avec le Néroly & de l'eau, le diſtiller; & quand vous en aurez tirez les eſprits, vous les jetterez dans le ſirop; les mêlerez, & les paſſerez à la Chauſſe.

Vous obſerverez dans cette opération, que l'on ne diſtille pas la fleur d'Orange avec l'eau-de-vie pour la mettre en Liqueur, parce que cette Liqueur ne deviendroit jamais claire, les eſprits ſeroient trop chargés d'une quinteſſence, dont on ne ſeroit plus le maître. C'eſt pourquoi, on ſe ſert de l'eau de fleurs d'Orange double, & du Néroly.

Voyez dans tout ce que nous avons dit ſur la fleur d'Orange, pour régler avec juſteſſe vos opérations.

Recette.

Pour ſix pintes, mettez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie dans votre Alambic, mettez auſſi trois pintes d'eau, & demi-ſeptier d'eau de fleur d'Orange; & ſi votre eau eſt moins forte en fleurs, il faut en mettre davantage, & diminuer l'eau de votre ſirop à proportion du plus, que vous en aurez mis.

Recette pour la faire avec le Néroly.

Du Néroly ou Quinteſſence de fleurs d'Orange, vous en mettrez vingt gouttes par pintes dans l'Alambic, pour trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie; vous mettrez ſoixante gouttes de Néroly, & alors trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une livre de ſucre.

CHAPITRE XXIV.

De la Roſe.

ON peut ranger toutes les Roſes ſous deux eſpeces générales; une ſauvage, qu'on appelle Roſe de Chien, & les autres domeſtiques.

Les Roſes ſauvages ſont ſimples, ordinairement pâles, elles ont moins d'odeur que les Roſes pâles domeſtiques; mais elles en ont plus que les rouges. Leur fruit eſt d'un grand uſage dans les remedes.

Les Roſes domeſtiques, ſont les Roſes pâles & incarnates ſimples, les Roſes blanches ordinaires, les Roſes muſcates & les Roſes rouges.

Les Roſes pâles ſimples, ſont plus odo-

rantes, que celles qu'on appelle Roſes incarnates, à cent feuilles, parce que leur vertu eſt ramaſſée dans moins de feuilles; & ce ſont de celles-là que le Diſtillateur ſe ſert le plus communément. On ſe ſert peu des Roſes muſcates.

Les blanches communes ſont bonnes pour la diſtillation. La Roſe rouge ou de Provins, ſert pour les remedes : on en peut exprimer de belles teintures.

Il faut cueillir toutes les Roſes auſſi-tôt après le lever du Soleil, la trop grande chaleur fait diſſiper le parfum; au lieu que, immédiatement après le lever du Soleil, elles ont conſervé un eſprit de l'air, que la roſée de la nuit leurs a imprimé, & qui fait leur vertu.

Il ne faut pas les cueillir en tems de pluie, parce que l'eau les humecte, & emporte une partie de leur vertu, & de leur parfum.

Pour faire l'eau de Roſes ſimple, il faut dépouiller ſimplement les feuilles de la Roſe, les piler, garnir la cucurbitte de votre Alambic, juſqu'au couronnement, & les diſtiller au bain-marie, ou au bain de vapeurs.

Pour lui donner plus de parfum, il faut remettre l'eau diſtillée dans l'Alambic ſur d'autres feuilles de Roſes, préparée comme les premieres, & les diſtiller au bain-marie, comme ci devant.

Pour tirer la Quinteſſence de Roſe.

Prenez la Roſe fraîche cueillie après le lever du Soleil, & la Roſe pâle domeſtique; vous vous ſervirez d'un Alambic de verre: vous mettrez un lit de fleur, un lit de ſel, & vous remplirez votre cucurbitte, juſqu'au couronnement. Quand vous les aurez bien preſſées, vous couvrirez votre Alambic de ſon chapiteau, le lutterez bien, vous boucherez le tuyau, & laiſſerez votre Alambic garni de cette façon repoſer deux jours entiers.

Pour donner le tems à la Quinteſſence de ſortir, c'eſt le ſel ſeul qui la fait ſortir des Roſes, parce qu'elles n'ont point aſſez de force, & d'elles-mêmes, ne diſtilleroient que de l'Eau-roſe; mais le ſel, lui donnant de la force dans cet eſpace de tems, en fait ſortir la partie huileuſe, qui eſt la Quinteſſence. Après le tems preſcrit pour la fermentation, vous diſtillerez vos Roſes digerées de cette façon. Vous retirez ce qui diſtillera d'abord, parce que ce ſont des Phlegmes, que ce qui diſtille en premier lieu. Enſuite vous lutterez au tuyau votre récipient; ce qui viendra enſuite ſera l'eau de Roſe double & la Quinteſſence: vous ſéparerez l'eau d'avec la Quinteſſence, comme vous ſéparez le Néroly de l'eau de

fleurs d'Orange double. La Quinteſſence de Roſe n'eſt pas aſſez connue pour être bien à la mode ; mais ſi une fois elle prend, ſon règne ſera de durée. Le mérite de la Roſe eſt trop connu pour ne pas eſpérer un heureux ſuccès de la diſtillation de la quinteſſence ; & l'Ouvrier qui la fera bien, en tirera parti, en ſe faiſant honneur.

CHAPITRE XXV.

Du Lys.

LE Lys eſt une fleur blanche, d'odeur forte, onctueuſe, en forme de coupe très-ouverte par le haut, au milieu de la fleur eſt le piſtil, qui eſt couvert d'une pouſſiere jaune. Ces fleurs ſont attachées à une queue grêle & molle.

Il y a deux ſortes de Lys, un dont les fleurs ſont blanches, & l'autre dont elles ſont jaunes. Ces deux eſpeces ſe reſſemblent entierement aux fleurs près, qui ſont de différentes couleurs ſeulement.

Cette fleur eſt très-bonne à employer ; les Parfumeurs s'en ſervent avec ſuccès pour leur poudres, huiles & eſſences. Le Diſtillateur la met en Liqueur, en eau ſimple, double & quinteſſence.

Pour faire l'Eau de Lys double, & la Quinteſſence.

Garniſſez la cucurbitte d'un Alambic de verre de fleurs, juſqu'au couronnement, ou moins, ſi vous en voulez tirer moins; placez votre Alambic dans un bain-marie, ne mettez pas d'eau avec la fleur. Vous tirerez par ce moyen une Eau de Lys pure, qui eſt très-propre à conſerver la peau. Si vous diſtillez le Lys dans une année chaude, vous en tirerez de la Quinteſſence de la même façon, que vous tirez le Néroly de la fleur d'orange. Si vous tirez l'eau double, n'en tirez que la quatriéme partie; & pour la Quinteſſence, comme elle ſurnagera, vous la tirerez de la même façon que le Néroly, en renverſant la bouteille, qui vous donnera l'eau la premiere, & la quinteſſence enſuite.

CHAPITRE XXVI.

De l'Oeillet.

LEs Oeillets, dont les Diſtillateurs ſe ſervent, ſont les petits Oeillets rouges, qu'on appelle Oeillet, à ratafiat.

Le petit Oeillet n'a que quatre feuilles : pour le bien choiſir, il faut qu'il ſoit d'une couleur rouge foncée, tirant ſur le noir ; que ſes feuilles ſoient bien veloutées : il faut le cueillir en tems chaud. Cet Oeillet fleurit trois fois dans l'Eté ; ce ſont ceux de la premiere ſéve, qu'il faut choiſir, ils ont toujours plus de force & de parfum que les autres. Les Bourgeois n'employent ordinairement, que ceux de la troiſiéme ſéve, parce qu'ils ſont moins chers, & plus communs que ceux de la premiere.

Vos Oeillets choiſis avec les qualités ci-deſſus, vous tirerez les feuilles de cette fleur, & couperez le blanc deſdites feuilles.

Quelques-uns prétendent que ce blanc donne de l'âcreté au ſirop, & moi je dis, que cela ne peut être ; car ce blanc eſt extrêmement doux. S'il n'y avoit que cette raiſon : je crois qu'il ſeroit plus à propos de laiſſer le blanc : mais la meilleure de le proſcrire, c'eſt que ce blanc ôteroit dans l'infuſion une partie de la couleur en pure perte ; d'autant plus qu'il n'a point d'odeur abſolument ; & ce ſont les meilleures raiſons de l'ôter.

Vous couperez donc ce blanc, & quand vous aurez épluché vos Oeillets de cette ſorte, vous les mettrez dans une cruche, & quand votre cruche ſera pleine, vous verſerez de l'eau-de-vie ſur vos Oeillets,

& vous les laisserez infuser l'espace de six semaines avec quelques clous de girofle, pour faire sortir le goût des fleurs.

Il faut observer, que si vous n'employez pas beaucoup de fleur, il faut proportionner à la quantité que vous en aurez ; de sorte que si vous n'en avez pas assez pour en remplir plusieurs, ou une grande, ou une moyenne, il n'en faut prendre qu'une petite, parce qu'il faut absolument que la cruche dont vous servirez soit absolument pleine. La raison en est, que comme la couleur des Oeillets fait une partie du mérite de la liqueur, parce qu'elle donne une teinture brillante, il est nécessaire que vos fleurs trempent tout-à-fait dans l'eau-de-vie, pour bien décharger leur teinture ; ensorte que si la cruche n'étoit pas bien remplie de fleurs, lorsque l'eau-de-vie seroit dans la cruche, les fleurs iroient au-dessus de l'eau-de-vie, & ne resteroient pas au fond de la cruche. Les fleurs qui seroient dessus, ne seroient pas parfaitement imbibées, & ne se déchargeroient pas bien de leur couleur.

Ainsi il faut toujours, que votre cruche soit pleine de fleurs, avant de la remplir d'eau-de-vie, il ne faut pas cependant les presser, parce que l'eau-de-vie ayant plus de peine à les pénétrer, en auroit aussi plus à enlever leur couleur.

Quand votre cruche sera pleine de fleurs

& d'eau-de-vie, vous la boucherez bien, afin que rien ne transpire, ce qui diminuroit la force de l'odeur de votre infusion. Au bout de six semaines, vous la retirerez, vous la passerez dans un tamis, vous laisserez bien égoutter les fleurs; vous pouvez même les presser. Vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand le sucre sera fondu, vous y mettrez votre infusion, dont vous aurez eu soin d'ôter les feuilles de fleur. Quand elle sera bien mêlée avec le sirop. Vous passerez le tout à la Chausse; & quand ce mélange sera clair, votre eau d'Oeillet sera faite.

Pour que votre liqueur ait toutes les qualités qu'elle doit avoir, il faut qu'elle soit d'une couleur brillante, d'un rouge foncé, tirant tant soit peu sur la couleur pourpre. Si votre couleur tiroit sur le noir, & qu'elle fut trop foncée; pour la rendre d'un rouge un peu plus clair, vous y mettrez un peu d'eau-de-vie & de sirop, & le tout avec discernement: car la couleur dans cette liqueur fait ordinairement la regle du goût; puisque c'est de la couleur qu'elle tire ce qu'elle a de mérite, parce que cette teinture lui donne le goût.

Recette.

Pour faire l'eau d'Oeillet, vous mettrez

moitié infusion, & moitié sirop, & vous employerez six onces de sucre par pintes d'eau, pour faire le sirop.

Autre façon de faire l'eau d'Oeillet.

On peut encore employer l'Oeillet, d'une autre façon, & cette façon est beaucoup plus prompte que la premiere, & tourne au profit du Fabriquant. Personne jusqu'ici ne l'avoit pratiquée, je l'ai tentée, & j'y ai réussi, & c'est ma pratique ordinaire, que l'expérience m'a démontré bonne, la voici.

Lorsque vous aurez épluchez vos Oeillets, de la même façon, que nous avons dit ci-dessus : au lieu de les mettre infuser, comme dans le chapitre précédent, pendant six semaines, vous les mettrez infuser dans de l'eau sur le feu, comme on fait pour la fleur de violette, & dans trois heures votre Oeillet aura dépouillé sa couleur; & de rouge, qu'il étoit avant cette infusion, il n'aura qu'un rouge pâle, comme un linge, qui auroit été trempé de vin. Cette opération faite, vous passerez vos fleurs dans un tamis, & les presserez; & selon la force de la teinture, vous ferez votre sirop. Si elle est foible, vous ferez fondre votre sucre dans la décoction colorée, & vous mettrez autant de pintes de sirop, que de pintes d'eau-de-vie, & sur le champ votre li-

queur ſera faite. Vous obſerverez de piler du clou de giroffle, vous en mettrez deux par botte d'Oeillet, & vous les mettrez dans l'infuſion, ou dans la liqueur avant d'être paſſée.

La brieveté de cette façon de faire l'eau d'Oeillet eſt d'un grand mérite, on peut l'avoir dans le même jour. Elle eſt d'autant plus profitable, que l'eau-de-vie ne diminue point, ni en quantité, ni en force, que la liqueur n'a pas moins de perfection : on a d'ailleurs l'agrément, de n'avoir point d'embarras, & de l'avoir auſſi promptement, qu'il eſt poſſible de l'avoir.

CHAPITRE XXVII.

Du Jasmin.

IL y en a de deux eſpeces, toutes deux bonnes à employer, le Jaſmin commun & le Jaſmin d'Eſpagne, qui a les fleurs beaucoup plus belles, plus grandes, plus larges & plus odorantes que celles du Jaſmin commun, de couleur blanche en dedans, rougâtres en dehors. C'eſt ce dernier que les Diſtillateurs employent le plus ordinairement ; les Parfumeurs en font un uſage très-étendu.

Recette pour ſix pintes.

Vous employerez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, ſix onces de Jaſmin. Une livre de ſucre, & trois pintes & demi-ſeptier d'eau pour faire votre ſirop.

Pour faire votre eau de Jaſmin fine & moëlleuſe, vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & quatre livres de ſucre, deux pintes & chopine & demi poiſſon d'eau pour le ſirop, & huit onces de Jaſmin.

Pour faire votre liqueur fine & ſéche, vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour le ſirop, deux pintes d'eau, deux livres de ſucre, & dix onces de Jaſmin.

CHAPITRE XXVIII.

De la Violette.

LA Violette ſimple & du printems, vaut infiniment mieux, que celle de l'automne & la double, c'eſt celle qu'on employe le plus volontiers, & dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Vous obſerverez pour cette fleur les mêmes choſes, que pour celles ci-deſſus.

Quand vous les aurez cueillies, vous les épluchérez, c'eſt-à-dire, que vous ſéparerez les feuilles du verd. Enſuite vous les mettrez infuſer pour donner lieu à la Violette de dépouiller ſa couleur.

Car il ſemble que tout le mérite de cette fleur ſoit dans ſa couleur, quoiqu'elle ait d'ailleurs un parfum doux & exquis. On tire toujours précieuſement ſa couleur, ſoit pour le ſirop, ſoit pour les liqueurs: Et on a raiſon, car la Violette diſtillée n'a pas un grand mérite; celle qui eſt infuſée eſt preſque ſeule recherchée.

La couleur qui prévient fait en ſa faveur un grand préjugé; & de tout tems, un préjugé favorable ajoute beaucoup au mérite des choſes, quelque bonté réelle, quelles ayent d'ailleurs.

Vos Violettes épluchées, vous les mettrez infuſer, comme nous diſons, dans l'eau de-vie, pendant un mois. Car cette infuſion ne ſe fait pas comme pour le ſirop. Au bout de ce tems, vous paſſerez votre infuſion dans un tamis, & quand votre infuſion ſera paſſée, & que vous aurez bien égoutté les fleurs, vous ferez fondre du ſucre dans l'eau fraîche, & quand il ſera fondu, vous mettrez votre infuſion dans ce ſirop, vous mêlerez bien l'un & l'autre. Vous paſſerez ce mélange à la Chauſſe, & quand le tout ſera clair, vous aurez votre liqueur faite & bonne.

Employez toujours vos fleurs dès qu'elles seront cueillies, parce qu'elles perdent toujours quelque chose de leur parfum, quand on les laisse trop long-tems sans les employer.

Ayez soin de bien remplir les vaisseaux, dans lesquels vous ferez votre infusion de fleurs sans les presser, & cela pour les raisons que nous avons dites, au Chapitre vingt-sixiéme de l'Oeillet.

On peut encore pour dépêcher l'Ouvrage, sans qu'il y perde rien de sa qualité, faire l'infusion au feu comme pour le sirop. Observez pour cette infusion tout ce que nous avons dit de l'Oeillet au Chapitre que nous venons de citer. La façon d'en extraire la teinture par le feu est beaucoup plus prompte, & sans contredit meilleure.

La recette encore pour faire l'eau de Violette est exactement la même, que celle que nous avons donnée pour faire l'eau d'Oeillet; vous la gouvernerez par les mêmes régles, à cela près, que vous ne mettrez point de giroffle pour celle-ci. Le reste est absolument la même chose, que la recette de l'eau d'Oeillets.

CHAPITRE XXIX.

De la Jonquille.

CEtte fleur vient sur une tige verte, plate, creuse, comme celle du narcisse. Ses feuilles sont longues, étroites, lisses, douces, molasses, & d'un très-beau verd. Elle fleurit en Mars ou Avril, est très commune. Sa couleur ordinaire est un jaune clair, entre celle du citron & de l'orange. Les blanches n'ont pas beaucoup d'odeur. Il y en a de doubles & de simples. Mais les simples sont les meilleures. Les doubles ont presque toujours moins d'odeur.

Cette fleur, au gré des Connoisseurs, a le parfum le plus exquis & le plus fin, qui soit dans aucune autre. On en fait des parfums; elle entre dans les poudres, pommades, eaux & essences. Voici la façon de l'employer en liqueur.

Vous choisirez des Jonquilles simples, de la meilleure odeur que vous pourrez avoir; vous détacherez les feuilles, les ferez infuser dans l'eau-de-vie, jusqu'à ce qu'elles ayent bien dépouillé leur couleur; & pour en faire, vous remplirez bien les vaisseaux, où vous mettrez infuser vo

fleurs par les raisons que nous avons dites aux Chapitres précédens de la Violette & de l'Oeillet, où vous les ferez infuser à une chaleur modérée.

Cette infusion faite comme nous avons dit. Vous ferez fondre du sucre proportionnellement à la quantité de liqueur infusée, & quand vous aurez passez votre infusion au tamis, que vos fleurs seront bien égouttées, vous mêlerez le sirop & l'infusion que vous passerez à la Chausse pour la clarifier. Votre liqueur étant claire, sera faite.

Voici encore une meilleure façon. Distillés à l'eau-de-vie sur un feu un peu vif, telle quantité de fleurs que vous voudrez, pour faire six pintes d'eau de Jonquille Liqueur. Observez de tout point le Chapitre de l'eau de Jasmin, pour la faire fine, séche, ou moëlleuse; & comme la Jonquille ne donneroit pas à la Distillation sa couleur. Vous vous servirez du Caramel peu brûlé, que vous mettrez en quantité suffisante pour la couleur de votre liqueur, qui doit avoir celle de la fleur. Il n'y a de recette pour cette partie, que le jugement du Distillateur.

On en peut encore tirer, comme des roses des quintessences, soit pour parfumer les liqueurs, auxquelles on demandera le goût de Jonquille, soit pour faire de l'eau

d'odeurs, pour parfumer les poudres & eſſences, & autres choſes.

CHAPITRE XXX.

Des couleurs & les teintures des Fleurs.

LEs couleurs ordinaires aux Liqueurs, ſont le rouge cramoiſi, ceriſe, roſe, le jaune orangé, citron, le violet, le violet pourpre; le bleu.

Ces couleurs ſe font avec la cochenille & le tourneſol, & s'extraient par infuſion des Fleurs.

Pour faire la couleur rouge & les Nuances.

La couleur rouge eſt de toutes celles qui entrent dans les Liqueurs. La plus brillante & la plus variée. On fait de cette couleur le rouge cramoiſi, le vrai écarlatte, & tous les autres rouges de quelque dégré ou nuance qu'on puiſſe déſirer à cette couleur, & pour toutes on n'employe que la cochenille.

La cochenille eſt un verd gris noir qui vient des Indes, & qui étant mis dans l'eau pulvériſée, fait une très-belle teinture rouge, qu'on appelle rouge cramoiſi.

Cette drogue est d'un commerce extrêmement étendu. Nous avons en Europe une autre espéce de cochenille. Cette cochenille est la feuille du chêne verd, qui croît en Languedoc, en Espagne, & dans les autres Pays chauds. Effet de la piqûre d'un ver, qui y cherche sa nourriture; ce qui fait qu'en ouvrant cette feuille, on y trouve une légion de moucherons; ce qu'on voit même ici sur les feuilles de ronces, du rosier sauvage surtout. Cette piqûre y fait naître une vessie pleine d'un suc visqueux & gluant, qui en meurissant devient rouge, comme on le voit. La cochenille donne le vermillon ou couleur écarlatte, fortifie l'estomac, & empêche l'avortement. Pour bien choisir la cochenille, il faut prendre la plus noire & la plus pesante. La cochenille de qualité inférieure à celle ci-dessus est couverte d'une espece de fleur blanche, comme celle qu'on voit sur les prunes violettes.

Cette drogue est chere; & quand on sçait la façon de l'employer, on en use beaucoup moins, & on fait encore mieux que ceux, qui ignorent la façon de l'employer. Sans cette connoissance on n'est pas maître de ses nuances. Quelques-uns mettent la couleur au feu, & la font bouillir; mais leur couleur perd beaucoup de sa vivacité & de son brillant, & ne rend pas tant, & la couleur n'est jamais nette. D'autres employent

la cochenille toute seule, & ne peuvent varier ses nuances. Ils croyent faire une couleur écarlatte, & font une couleur pourpre foncé. D'autres ne sçavent pas lier la couleur à leurs liqueurs; elle tombe dans la suite, se décharge au fond, fait un dépôt qui trouble la liqueur, & la rend nébuleuse aussitôt qu'on remuë la bouteille où elle est.

Nous avons dit, qu'on se servoit de la cochenille pour faire la couleur. Voici une façon de faire ses nuances: c'est de se servir de l'alun.

L'alun est de trois especes principales & plus communes. Ce sont de celles-là seules, que nous voulons parler. L'alun de roche est un sel mineral, qu'on tire par filtration comme le salpêtre, d'une espéce de pierre qu'on trouve dans les carrières en plusieurs endroits de l'Europe, comme en France, en Angleterre, en Italie. Celui qu'on trouve en France s'appelle alun de Roche. Celui d'Italie s'appelle alun de Rome; on l'apporte en morceaux de médiocre grosseur, de couleur blanche, rougeâtre, luisants, transparents en dedans, d'un goût acide, astringent. Cet alun est ordinairement assez net; mais on le purifie en le faisant fondre dans de l'eau, & filtrant la dissolution, & la faisant évaporer sur le feu, il est détersif & astringent, & a des vertus admirables pour arrêter le sang, & sert à mille autres choses.

La troiſieme eſpéce d'alun, eſt l'alun de glace; on nous l'apporte d'Angleterre en gros morceaux, beaux, blancs luiſants & tranſparents comme le cryſtal. Son goût & ſes qualités ſont en tout ſemblables à celles de l'alun de Rome, c'eſt le plus connu; on s'en ſert pour la teinture, c'eſt celui que je conſeille d'employer pour les nuances de la couleur rouge.

Pour colorer ſix pintes de liqueur en rouge cramoiſi, vous prendrez trois gros de cochenille, un demi gros d'alun de glace ou d'Angleterre, que vous pilerez enſemble en poudre inpalpable, la plus déliée qu'il ſera poſſible. Cela fait vous prendrez environ trois poiſſons d'eau bouillante, vous verſerez de cette eau dans votre mortier environ la moitié, vous remuërez bien vos drogues avec le pilon le plus promptement qu'il vous ſera poſſible, & auſſi tôt vous jetterez ce mélange coloré dans votre liqueur, qui doit être auparavant aſſaiſonnée d'eſprits & du ſirop; cette circonſtance eſt néceſſaire, & après vous rinſerez votre mortier, avec le reſte de cette eau bouillante, dont j'ai parlé plus haut. Vous jetterez ce reſte dans votre liqueur, & vous aurez une couleur cramoiſie foncée & veloutée; & cette couleur eſt, ſans contredit, la plus nette de toutes, & la moins ſujette à s'altérer & paſſer.

Si vous voulez que votre rouge soit vif & moins foncé. Vous n'employerez que deux gros de cochenille, & vous l'employerez de la même façon que pour le rouge foncé ci-dessus.

Si vous voulez ne faire qu'un rouge rosé, cependant vif, vous n'employerez qu'un gros de cochenille, & la moitié moins d'alun, & l'employerez toujours de la même façon que ci-dessus.

Si vous voulez faire la véritable couleur écarlatte, vous prendrez de la seconde espéce de cochenille, dont nous avons parlé à la définition, qu'on appelle autrement Vermillion ou Kermès, le poids de deux gros, demi-gros d'Alun, & demi-gros de Crême de Tartre.

Comme cette préparation pourroit allarmer nos Lecteurs, que la Cochenille, l'Alun, la Crême de Tartre, sont pour une infinité de personnes des drogues très peu connues, & qu'on pourroit croire mal faisantes, nous avons défini l'Alun & la Cochenille, & nous avons montré, par une courte exposition, leurs qualités & vertus connues. Il nous reste à leur dire ce que c'est que la Crême de Tartre.

La Crême de Tartre est une pellicule ou espéce d'écume, qui reste après l'évaporation d'une partie de l'humidité, en faisant le Cristal de Tartre.

Le Cryſtal de Tartre eſt un Tartre blanc, qu'on fait diſſoudre,& qu'on fait évaporer.

Ce Cryſtal, dit Lémery, eſt purgatif, apéritif, bon pour les hydropiques, pour les aſthmatiques, & pour les fiévres tierces & quartes.

Quelques bonnes que ſoient ces drogues, le Public pourroit les appréhender, ſi la petite quantité qu'on en met, ne raſſuroit ſur les craintes qu'on en pourroit avoir.

Si votre couleur écarlatte étoit trop foncée, vous augmenterez la doſe de Crême de Tartre; mais très-peu, & toujours avec beaucoup de modération: & vous rendrez par ce moyen votre couleur auſſi douce que vous la voudrez.

Pour convaincre le Public, que l'on ne peut mettre beaucoup de cette derniere drogue, c'eſt que pour peu qu'on en mettre de plus que ce que nous preſcrivons, la couleur tombe, & fait un dépôt.

Il eſt vrai que ce dépôt fait, ce qui reſte de couleur à la liqueur eſt d'un brillant étonnant; mais le rougé auſſi n'eſt pas celui, que vous voudriez peut-être avoir.

Il eſt bon de faire obſerver ici à nos Lecteurs, que nous donnons les doſes des drogues ci-deſſus, pour une quantité déterminée, & qu'on doit les augmenter ou diminuer proportionnellement aux quantités de liqueurs, qu'on aura à colorer.

On employe la cochenille également pour le cramoisi & la couleur écarlatte : & ceux qui voudront la faire dans les bonnes régles, n'ont point de meilleurs moyens que celui que nous donnons dans ce présent Chapitre.

Façon de faire la couleur jaune.

Toutes les liqueurs naturellement sont *blanches*, & le seroient toutes, si l'on ne suppléoit, pour leur donner l'agrément des couleurs.

Outre le rouge, nous avons à parler du jaune ; on s'en sert pour l'eau d'or, pour l'eau d'abricot, & plusieurs autres liqueurs, qui, quoiqu'essentiellement les mêmes, changent d'espece & de nom, en prenant une couleur différente.

Il y a des Distillateurs, qui tirent cette couleur de la girofflée jaune par infusion, soit à l'eau, soit à l'esprit. On choisit les fleurs les plus épanouies, parcequ'elles sont plus riches en couleur ; on arrache les feuilles de la fleur tout simplement, & on n'en prend que celles qui sont bien jaunes.

Si on tire la couleur de cette fleur par infusion de l'eau, on met les feuilles dans un pot, & on le remplit d'eau. On met ensuite ce pot sur la cendre ouge, ou un feu modéré de charbon cou-

vert de cendre, comme on fait à la Violette pour faire le sirop, & on se sert de cette teinture pour ajoûter au sirop, que l'on fait pour l'eau d'or. Si au contraire on tire la couleur de ces fleurs par l'infusion de l'esprit-de-vin, on en remplit une bouteille de verre sans les presser, on verse par-dessus de l'esprit-de-vin, qui en tire toute la couleur : mais comme on ne trouve pas toujours des fleurs propres à faire cette couleur, & que les liqueurs jaunes sont communes, sans recourir à d'autres expédiens, dont le détail seroit infini, le plus court, & le plus sûr moyen, & qui n'emporte pas de grands frais, est de ce servir du Caramel.

Pour bien faire ce Caramel, prenez du sucre, que vous mettrez daus une cuilliere à Caramel. Cette cuilliere est une cuilliere de fer, qui est de la grandeur d'une cuilliere à pot. Vous ferez fondre votre sucre dans cette cuilliere sur un feu clair ; & lorsqu'il commencera à fondre, vous le remuerez toujours, de peur qu'une partie ne se brûle, tandis que l'autre ne seroit pas encore fondu. Quand même tout seroit fondu, vous ne laisserez pas de continuer à le remuer, jusqu'à ce que votre Caramel ait pris couleur: car le point essentiel est de lui donner le juste dégré. Car si le Caramel n'étoit pas assez brûlé, vous seriez obligé d'en met-

tre beaucoup plus, & votre couleur n'auroit jamais le juste dégré, que vous lui voudriez donner; & s'il étoit trop brûlé, il ne seroit propre à rien. Voilà pourquoi il faut absolument attraper son véritable point. Prenez garde, lorsque votre sucre commence à fondre, il est presque blanc, & dans peu de tems il dore, & de nuance en nuance, on voit naître tous les dégrés de couleur. Dès que vous vous appercevrez qu'il est *sur le point* de noircir, vous y mettrez assez d'eau pour faire fondre votre Caramel; quand il sera fondu, vous le passerez dans un linge blanc, & quand vos liqueurs seront assaisonnées & prêtes à passer, vous en verserez dans la liqueur peu à peu, jusqu'à ce que votre liqueur soit au point que vous désirerez; vous serez sûr par ce moyen du dégré de couleur, que vous voudrez qu'elle ait.

Vous pourrez encore; si vous voulez faire cette couleur avant la liqueur, afin de la laisser reposer. Vous pourrez encore clarifier la liqueur, & après y mettre la couleur, que vous voudrez qu'elle ait.

Si vous voulez, qu'elle ait une couleur plus vive & plus riche, vous ferez passer deux ou trois pintes de cette liqueur, dans une Chausse, qui aura servi à clarifier de l'escubac; & quand vous en aurez passé deux ou trois pintes, vous les mêlerez avec ce qui

n'y aura pas passé, & votre liqueur aura une couleur admirable; le goût de l'escubac ne sera pas assez dominant pour faire tort au goût de votre liqueur. C'est le moyen véritable de faire l'eau d'or : mais pour l'eau d'abricot, ou pour les autres liqueurs, il ne faut pas les passer à la Chausse de l'escubac. Cette pratique, comme je le dis, n'est bonne que pour l'eau d'or, parce que sa couleur doit être plus vive que les autres.

Cette couleur sert encore pour une infinité d'autres liqueurs. Il est essentiel de la sçavoir bien faire, & un Distillateur ne sçauroit trop s'y attacher. Quelque facile qu'il paroisse de la bien faire, il n'en faut pas moins beaucoup d'attention.

Couleur violette, & le violet pourpre.

Le secret de la couleur violette a coûté bien des recherches pour la rendre durable, & l'empêcher de déposer : cependant quoiqu'il ne soit point inutile d'employer les fleurs, sur-tout quand elles ont du parfum, le meilleur est de se servir des drogues, qui donnent une teinture solide.

Quelques-uns employent le bois dont on se sert pour cette teinture; mais cette couleur est moins belle, & ce bois donne toujours aux liqueurs un goût désagréable; l'usage en est tombé, & on a été obligé de

recourir à d'autres moyens.

La seule façon de la bien faire, est de se servir des tablettes de tournesol; ces tablettes sont faites avec la sémence du tournesol, ou héliotrope, & cette tablette étant détrempée, donne une couleur violette bleue, qui fait un très-bel effet.

Vous prendrez de ces tablettes, que vous pillerez dans un mortier, & réduirez en poudre bien déliée; vous ferez bouillir de l'eau, & quand elle bouillira, vous y mettrez vos tablettes pulvérisées; vous remuerez bien ce mélange, & le verserez dans votre liqueur bien doucement, pour ne pas forcer votre couleur. Il faut verser cette teinture, avant de passer votre liqueur à la Chausse.

Si vous clarifiez votre liqueur avant qu'elle soit colorée, vous serez obligé de la filtrer. Si vous la faites filtrer; vous laisserez vos tablettes en leur entier; vous les mettrez dans un pot, ou une caffetiere, avec de l'eau, que vous ferez bouillir environ une demi heure, vos tablettes resteront en leur entier; leur couleur, cependant se déchargera, & sera facile à filtrer, parce que la teinture ne sera point chargée de parties grossiéres. Cette teinture étant filtrée, peut se mettre dans la liqueur même clarifiée.

C'est encore le meilleur moyen dont on

puisse se servir, pour donner aux liqueurs le juste dégré de couleur, qui lui convient; & pour ne pas mettre dans vos liqueurs des parties grossiéres, qui feroient un dépôt. C'est donc au tournesol sur-tout, qu'il faut s'attacher pour cette couleur, comme à la drogue la plus efficace, & qui donne une teinture plus solide.

Observez bien de ne mettre dans votre liqueur aucun acide, de quelque espece que ce soit, parce qu'elle feroit changer la couleur sans remede.

Si vous voulez faire de votre liqueur en violet pourpre, vous mettrez avec les tablettes de tournesol un peu de cochenille, & vous la rendrez par ce moyen aussi belle, que vous le voudrez.

Vous pourrez encore faire une teinture de tournesol, & une de cochenille séparées; & quand vous colorerez votre liqueur, vous serez maître de lui donner plus ou moins de fond à votre fantaisie, & vous serez moins sujet à vous tromper. Cette couleur est la plus difficile à attraper de toutes; mais quand on observera bien ce que nous venons de dire, on peut s'assurer, qu'elle sera belle & qu'elle tiendra bien, quoique naturellement elle soit fort casuelle. C'est pourquoi, je préviens encore mes Lecteurs de se bien garder d'y mêler des acides.

Observez dans toutes les couleurs ce que

nous disons dans le présent Chapitre. Les marchandises dépendent souvent du coup d'œil, comme de la bonté ; le brillant est au moins un préjugé favorable.

Couleur bleue, & les teintures aux fleurs.

Je réunis ces deux points en un même, parce que cette dernière ne s'extrait que par infusion des fleurs.

Nous avons prévenu nos Lecteurs dans les articles précédens, que la couleur qu'on tiroit des fleurs n'étoit jamais solide ; mais il est nécessaire de s'en servir dans plusieurs circonstances, sur-tout dans le cas où l'on voudroit donner aux liqueurs la couleur bleue. Cette couleur n'est pas commune ; & quand on la veut faire, il faut nécessairement se servir de l'infusion de fleurs, parce qu'on n'a pas encore tenté de la faire avec des drogues, dont on ne connoît pas les vertus ou le danger.

Si vous voulez faire une teinture bleue, vous pourrez vous servir des fleurs de cette couleur ; il les faut prendre sans odeur, de la meilleure couleur qu'il sera possible, d'un tissu délié. Je n'en nomme aucune, parce qu'en les choisissant, comme je dis, on pourra s'en servir.

On peut employer avec succès, pour faire une couleur bleue céleste, la jacinte ou hyacinte.

Cette fleur outre le bleu, qu'on en peut extraire, à une très-bonne odeur, qui donne aux liqueurs un parfum très-agréable, on se sert aussi du bluët. Cette fleur est très-commune, on en trouve une grande quantité dans les bleds.

Les Distillateurs en expriment la teinture. On en peut distiller des eaux, qu'on prétend être un spécifique excellent pour le mal des yeux. Je connois de cette eau une proprieté admirable, qui est celle de blanchir la peau & d'enlever les tâches du visage, sur tout les rousseurs, que le grand air & le Soleil donnent aux teints délicats. Ce sont les fleurs de cette sorte, dont on peut extraire la couleur bleue; elle n'est pas d'un grand usage, cependant elle aide à la variété & à l'agrément dans un magasin de Distillateur.

Pour extraire les teintures de fleur, il faut détacher les feuilles colorées, & les mettrez dans un vase, dans lequel vous verserez de l'eau, que vous mettrez sur la cendre rouge, ou sur un feu modéré. Cette infusion extrait promptement la couleur, & ne laisse aux fleurs, quelles qu'elles soient, qu'une certaine blancheur terne. On la peut faire encore cette infusion à l'esprit; mais l'opération est beaucoup plus longue. Ne faites jamais distiller les fleurs, si vous voulez en extraire la teinture, parce que, ce

qui sort de l'Alambic est toujours blanc ; vous pourrez voir sur les infusions l'eau d'œillet, le ratafiat d'œillet, le sirop de violette, la girofflée, le saffran, & autres, tout ce qui pourra avoir du rapport au présent sujet.

Tous ces articles vous instruiront assez sur le point des teintures aux fleurs : je renvoie donc mes Lecteurs aux articles indiqués.

CHAPITRE XXXI.

Des plantes aromatiques, & en premier lieu,

De la Lavande.

LA Lavande est une plante d'odeur forte, & qui conserve très-longtems son odeur, même quand ses feuilles & ses tiges sont entiérement desséchées. Ses fleurs sont d'un beau gris-de-lin, c'est-à-dire, d'une couleur mélangée de bleu & de rouge, disposées en épics, aux sommités de ces branches. On met cette plante dans la premiere classe des plantes aromatiques, ou aromatiques végétaux. L'odeur, quoique forte, ne laisse pas d'être fort agréable, & vaut infiniment mieux, que celle de l'as-

pic, qui eſt une eſpece de Lavande, dont nous parlerons plus bas. On en diſtille une eau, d'un uſage fort étendu, & même plus étendu que d'aucun autre; à l'eau de Meliſſe près, qui même n'eſt pas ſi commune, elle eſt déterſive, & ſert beaucoup à la propreté du corps. On en tire la quinteſſence, qui ſert à faire de l'eau, quand la plante n'exiſte plus. Nous allons parler de l'eau & de la quinteſſence, dans ce Chapitre.

Nous ne ferons pas deux Chapitres de la Lavande & de l'Aſpic; & comme on tire de l'un & l'autre de ces végétaux aromatiques, des eaux d'odeurs & des quinteſſences, qu'ils ſe reſſemblent aſſez, & que ce que nous dirions de la façon de faire l'eau & la quinteſſence de Lavande, eſt préciſément la même choſe, que la façon d'employer l'Aſpic, nous allons joindre cette derniere plante au préſent Chapitre, pour ne point multiplier les diviſions & les titres dans ce traité; ce qui ne feroit que l'allonger, ſans rien apprendre de plus.

L'Aſpic eſt une plante, qui reſſemble beaucoup à la Lavande; ſa fleur eſt bleue, d'une odeur & d'un goût fort, & naît aux ſommités de ſes branches: il fleurit en Juin & Juillet; on en diſtille aſſez peu: cependant, on en tire une huile, qui a de grandes vertus.

L'Aſpic ſe diſtingue de la Lavande facilement, parce que ſes tiges d'abord ſont beaucoup moins hautes, que ſon odeur eſt plus forte & plus déſagréable ; cependant beaucoup de Diſtillateurs s'y trompent, & altérent leurs Marchandiſes en en diſtillant ; & on riſque encore plus, quand on ſe ſert de la quinteſſence de Lavande, ou il y a de l'Aſpic, pour faire de l'eau de Lavande rectifiée ; car on diſtingue facilement les deux odeurs, & celle de l'Aſpic gâte la premiére, comme nous l'avons dit plus haut.

Pour faire l'eau de Lavande.

Tous les Diſtillateurs doivent beaucoup s'attacher à cette partie, qui en fait une conſidérable de leur commerce. La Lavande, comme nous l'avons dit, eſt de toutes les plantes aromatiques, la plus à la mode, & de plus grand uſage.

Pour faire l'eau de Lavande, on employe, ou la fleur de la plante, ou la quinteſſence de la fleur.

Si vous employez la plante, vous en prendrez les ſommités, ou épics bien fleuris, que vous cueillerez dans le fort de la ſaiſon, dans un tems chaud. Un peu avant, ou immédiatement après le lever du Soleil, vous détacherez les feuilles des

épics, & de leurs calices, & vous les mettrez dans l'Alambic, pour les diſtiller, ſoit à l'eau, ou à l'eſprit. L'eau ſimple de Lavande eſt d'un très-petit uſage, & je ne ſçais point d'autres choſes, où on l'employe, que pour les ſavonnettes; pour les autres ne me ſont pas extrêmement connuës. Si vous faites de l'eau ſimple de Lavande, vous la ferez diſtiller à un feu un peu vif, parce que rien n'étant ſpiritueux dans ces matiéres, ou très-peu, & l'eau d'ailleurs ne l'étant point, votre opération ſeroit infructueuſe, ou tout au moins très-longue, ſans cette méthode.

Si vous diſtillez la Lavande aux eſprits, vous mettrez, comme ci deſſus, vos fleurs épluchées dans l'Alambic, avec de l'eau, & de l'eau-de-vie. Il eſt abſolument néceſſaire de mettre de l'eau dans l'Alambic, pour cette diſtillation, & pluſieurs autres de ce genre, de peur que les matiéres ne brûlent au fond de la cucurbitte.

Si vous vous ſervez de la quinteſſence de Lavande, il faut choiſir celle d'Italie, ou de Languedoc, & de Provence; ce ſont les meilleures. Ces quinteſſences ont le parfum le plus odorant & le plus délicat; deux qualités eſſentielles, & ſont fort au-deſſus des autres: un peu d'habitude vous les fera facilement diſtinguer de toutes les

autres. On peut tirer de la quintessence de la Lavande de Paris; mais elle rend d'abord moins, que celle des Pays ci-dessus: mais comme souvent il arrive qu'on ne trouve pas à sa fantaisie, des quintessences d'Italie, il ne faut pas qu'un Distillateur ignore la façon de faire de la quintessence de la Lavande. Aussi nous dirons ci-après la façon de la faire; & en suivant l'ordre de nos Chapitres, celle de faire les quintessences de tous les autres végétaux aromatiques.

Vous choisirez donc pour votre eau de Lavande, la quintessence d'Italie, autant qu'il vous sera possible, parce qu'elle est encore supérieure à celle de Languedoc & de Provence. Il faut observer, pour les quintessences de Lavande, d'Italie, de Languedoc & de Provence, qu'elles sont bonnes à employer pour faire l'eau, aussitôt qu'elles sont faites; & qu'il y a des années ou celles de Languedoc & de Provence sont supérieures à celle même d'Italie. On ne doit pas les employer, passé trois ans, parce qu'après ce tems, elles ont un goût huileux, qui gâte absolument le parfum; c'est ce sur quoi il faut faire une extrême attention. Ainsi je ne borne pas le choix des Distillateurs à la seule quintessence d'Italie: celles de Languedoc & de la Provence, dans certaines années, lui sont su-

périeures ; & d'ailleurs, la façon du Fabriquant, contribue beaucoup à lui donner la qualité.

Quelque peu d'uſage qu'on faſſe de la Lavande de Paris, pour la quinteſſence, elle n'eſt point à mépriſer. On peut s'en ſervir pour l'eau de Lavande ſimple ; pour l'eau-de-vie de Lavande : & peut-être, on n'en employe guéres d'autres. Pour la quinteſſence qu'on en fait, il eſt d'expérience que la quinteſſence qu'on extrait de la Lavande de Paris, eſt ſupérieure, après trois ans, à toutes celles d'Italie, de Provence & de Languedoc. La raiſon, à mon avis, en eſt que dans la Lavande d'Italie, & des Provinces ci-deſſus, les ſels ſont plus développés, que dans celle de Paris : & par rapport au goût huileux qu'elles contractent au bout de trois ans, cela vient auſſi de ce que les eſprits de l'eau-de-vie conſomment ceux de la Lavande ; au lieu que pour la quinteſſence de Lavande de Paris, les eſprits de l'eau-de-vie développent ceux de la Lavande ; auſſi faut-il à cette quinteſſence trois ans, pour être à ſon point de perfection.

Ce long eſpace, pour perfectionner la quinteſſence de Lavande de Paris, fait que je ne conſeille à perſonne de s'en ſervir. Pour l'eau de Lavande ſimple, vous pourrez vous ſervir de la Lavande de Pa-

ris. Une observation à faire, c'est que si le Distillateur se trompe, ceux qui achetent ne s'y trompe pas. Ils ont pour vérifier la qualité de l'eau de Lavande, cette preuve qui n'est point équivoque.

Pour éprouver l'eau de Lavande spiritueuse, on en verse un peu dans un verre d'eau; elle blanchit comme le Lait, si elle est faite avec les quintessences étrangéres, ou celle de Paris, qui soit à sa perfection: mais si elle est faite avec la quintessence de Paris, qui soit fraîche, elle blanchira d'abord: mais ensuite elle change en un blanc rougeâtre: Et comme tout le monde sçait cette épreuve, personne n'y est trompé, quand il la fait. Raison, qui doit engager à n'employer que la quintessence de Lavande étrangére.

On fait de l'eau de Lavande à l'eau simple, aux esprits simples, aux esprits rectifiés. Vous vous comporterez pour toutes ces distillations, selon les recettes, que j'en vais donner de chacunes.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande en Esprit simple.

Vous mettrez dans l'Alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de quintessence de Lavande, sans eau; de cette façon, vous pourrez la donner à meilleur compte.

Mais, si vous sçavez avoir le débit, & le profit honnête de meilleure marchandise ; en ce genre, vous mettrez trois onces & demie, ou quatre once de quintessence, & vous la distillerez sur un feu ordinaire ; & vous prendrez garde sur-tout de n'y tirer point de phlegmes, ce qui diminueroit beaucoup du prix de vos marchandises.

Si vous employez la plante, vous ôterez, comme nous avons dit ci-dessus, la fleur de l'épic, & vous mettrez une livre de fleurs dans l'Alambic : au lieu de la quintessence, vous ajoûterez à l'eau-de-vie, portée par la recette précédente, une chopine, & une chopine d'eau.

Pour quatre pintes d'Eau-de-vie de Lavande, en Esprits rectifiés.

Vous tirerez les esprits de sept pintes d'eau-de-vie seulement, & vous remettrez ces esprits dans l'Alambic, avec quatre onces de quintessences, pour les rectifier.

Si vous vous servez de la plante, vous mettrez une demie livre de fleurs dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, en la même quantité que dessus, pour en tirer les esprits simples, avec une chopine d'eau, pour empêcher que les recettes ne brûlent au fond

de la cucurbitte: vous en mettrez enſuite, quand celle-là ſera tirée, une autre demie livre dans l'Alambic, avec les eſprits diſtillés, pour les rectifier ſans eau.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande ſimple.

Vous mettrez dans l'Alambic une livre de fleurs de Lavande, & ſix pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

Prenez garde que la Lavande ne s'attache au fond de la cucurbite. Il eſt à propos, quand on diſtille la plante, de ſe ſervir à cet effet du bain-marie; ou ſi l'on ne ſe ſert pas de cette façon de diſtiller, il faut au moins avoir une grande attention au dégré du feu, de peur que les matieres ne s'attachent & ne brûlent.

On fait auſſi de l'eau de Lavande rouge, ou l'infuſion de Lavande; cette infuſion eſt du reſſort de tout le monde, parce qu'il ne faut point d'Alambic pour cette opération; c'eſt de l'eau-de-vie tout ſimplement, qu'on met ſur des fleurs de Lavande, à diſcrétion.

Qninteſſence de Lavande, & autres végétaux aromatiques.

La quinteſſence eſt la pierre de Touche de la ſcience du Diſtillateur; & ce ſeroit manquer à nos Lecteurs dans le point eſſentiel, que de ne pas leur enſeigner la façon de la faire.

Il ſe peut faire, qu'un Diſtillateur ſe trouve en des lieux, où il ne puiſſe avoir des quinteſſences de Lavande, ou autres plantes aromatiques; il eſt embarraſſé, s'il ne ſçait pas extraire les quinteſſences des matieres, qu'il peut trouver ſous mains. Peu de Diſtillateurs poſſedent cette ſcience. A Paris ſur-tout, où l'on n'eſt pas dans cet uſage, mon travail m'a acquit quelques connoiſſances en cette partie; & ce que je puis en avoir, ne ſera point un myſtere: Je me ferai toujours plaiſir de communiquer mes lumiéres. C'eſt le Public, qui nous fait ce que nous ſommes; c'eſt au Public, que nous nous devons: c'eſt enfin pour ſon utilité, que je travaille & que j'écris.

En parlant de la Lavande, ou de la quinteſſence de cette plante, nous dirons tout ce qu'il faut pour faire les quinteſſences des autres aromatiques végétaux, parce que ſa raiſon eſt la même, & la façon d'en tirer les quinteſſences, ſemblable à

celle dont on tire celle de la Lavande ; telles ſont celles d'Aſpic, de Melilot, de la Marjolaine, de la Meliſſe, & autres plantes odoriférantes & aromatiques.

Pour tirer les quinteſſences de chacune de ces plantes en particulier, vous prendrez ces plantes nouvellement cueillies ; & ſi vous les faites pour des remedes, voici la façon de les employer.

Vous dépouillerez les branches de ces plantes, fraîches cueillies, dans un tems chaud, avant, ou au lever du Soleil ; & quand ces branches auront été dépouillées de leurs feuilles ou fleurs, vous étendrez leſdites feuilles, ou fleurs, ſur un linge blanc, pendant vingt-quatre heures à l'ombre ; & au bout de ce tems, vous les pillerez ſimplement, pour les froiſſer : vous les mettrez enſuite dans l'Alambic, avec de l'eau chaude, à ſouffrir le doigt, & vous mettrez votre Alambic ſur un feu bien couvert, ou ſur la cendre rouge, pendant cinq ou ſix heures, ſans chapiteau ; mais cependant couvert de façon, que rien ne puiſſe tranſpirer & s'évaporer : après ce tems de digeſtion, ou préparation, vous découvrirez votre Alambic, auquel vous adapterez promptement ſon chapiteau, dont vous lutterez les jointures avec beaucoup d'attention ; & tout de ſuite, les ferez diſtiller. Vous tirerez d'abord la moitié de l'eau,

que vous aurez mis dans votre Alambic; car il faut y en mettre, & vous retirez le recipient. Vous verrez ſurnager l'huile, ou quinteſſence ſur cette eau : vous la ſéparerez, comme on fait le Néroly, d'avec l'eau de fleurs d'orange; & quand vous aurez retiré cette huile, ou quinteſſence, vous remettrez l'eau diſtillée dans la cucurbitte, & la diſtillerez de même, juſqu'à ce qu'il ne vienne plus de quinteſſence dans le récipient. Vous pourrez repaſſer cette eau par l'Alambic, juſqu'à cinq fois, plus ou moins, ſi elle donne encore de la quinteſſence à la cinquiéme fois, & moins, ſi elle n'en donne plus à la quatriéme.

Les meilleurs Alambics, pour ces ſortes d'opératons, ſont l'Alambic au bain-marie, & celui au bain de vapeurs; on peut cependant, & c'eſt la façon la plus ordinaire, diſtiller les recettes à feu nû.

Mais, ſi vous vous propoſez de faire des quinteſſences pour l'odorat, ou pour faire des eaux à laver le corps, comme l'eau de Lavande, l'eau de Romarin, ou eau de la Reine d'Hongrie, vous pouvez alors vous ſervir du Nitre ou Salpêtre, ou du Sel commun, afin de tirer d'avantage de quinteſſence.

Recette pour faire les Quintessences des aromatiques végétaux.

Vous employerez quatre livres de fleurs, ou de feuilles des aromatiques, que vous distillerez, & dont vous voudrez tirer les quintessences, & employerez six pintes d'eau. Si vous employez le Sel pour faire fermenter vos plantes, vous mettrez quatre onces de Nitre, ou Salpêtre, ou une demie livre de Sel ordinaire : il ne faut employer que l'un ou l'autre de ces deux Sels.

CHAPITRE XXXII.

De la Marjolaine.

LA Marjolaine est une plante dont il y a plusieurs espéces : mais je ne parlerai ici, que de celle dont on se sert le plus communément.

L'odeur de cette plante est forte, aromatique, & d'un goût âcre, & un peu amer. Ses fleurs naissent en ses sommités, ramassées en maniere d'épis, ou de têtes, plus courtes & plus rondes que celles de l'Origan, composées de quatre rangs de

feuilles, poſées par écailles. Elle eſt bonne dans les maladies du cerveau & de l'eſtomac.

Cette plante ſe trouve chez tous les Herboriſtes; l'uſage en eſt fort étendu: les Bourgeois en mêlent dans leurs infuſions de Lavande. On s'en ſert pour le pot pourri; on en fait entrer la quinteſſence dans certains remedes, & dans certaine pommades de fantaiſies, pour ceux qui aiment les odeurs aromatiques. Il eſt même étonnant, qu'attendu le goût des odeurs qui a régné ſi longtems, & qui reprend ſi bien dans ce tems-ci, celle faite avec cette plante, n'aît pas monté à un plus haut dégré de perfection.

Le Diſtillateur peut l'employer avec autant d'agrément que d'utilité.

On en tire de l'eau ſimple, de l'eau ſpiriteuſe, de la quinteſſence, comme nous allons dire.

On en tire la quinteſſence, comme de tous les aromatiques végétaux, & comme nous avons dit au Chapitre de la Lavande.

On en tire de l'eau ſimple, comme j'ai dit dans le même Chapitre, pour l'eau de Lavande ſimple.

Et pour en tirer l'eſprit, vous ferez comme nous allons dire:

Prenez de la Marjolaine fraîchement cueillie:

cueillie : observez que ce soit dans le fort de la chaleur, avant ou aussi-tôt que le Soleil sera levé, pour qu'elle ait toute sa vertu, & que la trop grande chaleur n'en ait pas dissipé une partie. Dépouillez les branches de leurs feuilles, & de leurs boutons ; si la fleur y est, ce sera encore le mieux : metttez ces feuilles, boutons & fleurs, s'il y en a, dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie, & un peu d'eau, si vous distillez à feu nû : mais si vous distillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, ou au sable, vous pourrez n'y pas mettre d'eau, parce que vos recettes ne brûleront point, ni ne s'attacheront au fond de votre Alambic : ne tirez pas de phlegme. Pour la distiller à feu nû, il faut le dégré de feu ordinaire.

Recette pour l'eau de Marjolaine simple.

Vous mettrez dans l'Alambic six pintes d'eau-de-vie, deux livres de Marjolaine, & une pinte d'eau, si vous la distillez à feu nû : si vous distillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, vous pourrez retrancher l'eau.

Recette pour l'eau de Marjolaine rectifiée.

Mettez dans l'Alambic six pintes d'eau

de-vie, & deux livres de Marjolaine ; tirez-en les eſprits, & les remettez dans l'Alambic, avec une demie livre de Marjolaine, pour les rectifier ; & la meilleure façon de les rectifier, c'eſt de ſe ſervir, pour cette rectification, de l'Alambic au bain-marie.

CHAPITRE XXXIII.

De la Meliſſe.

LA Meliſſe eſt une plante aromatique, dont les fleurs ſont petites, blanches, ou d'un rouge pâle. Cette plante eſt cordiale, céphalique, rappelle les eſprits dans les évanouiſſemens. On en fait des eaux ſimples, des eaux ſpiriteuſes ; & entr'autres, elle eſt extrêmement connue ſous le titre d'eau des Carmes.

Pour faire l'eau de Meliſſe ſi vantée, & qui mérite en effet les éloges qu'on lui prodigue, on prend de la Meliſſe nouvellement cueillie, ſur la fin du Printems, ou au commencement de l'Eté. Il faut obſerver, que pour que cette plante ait toute ſa vertu, il ne faut la cueillir que dans un tems chaud ; & s'il ſe peut, qu'il n'ait pas plû depuis quelques jours : il faut la cueillir encore avant le lever du Soleil, ou tout

au plus, une demie heure après le Soleil levé, afin qu'elle ait toute la vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit laissent aux plantes, & que la chaleur n'ait rien diminué de sa force.

Cette eau fut à son commencement appellée eau de Citronelle, parce que dans sa recette il entroit du citron: il n'étoit cependant pas la base de cette eau. Les Carmes Déchaussés de Paris, ou quelque Distillateur d'entre eux, raisonna cette recette, & l'arrangea de façon, qu'elle eut dès-lors la vogue prodigieuse, qu'elle a encore. Ce Distillateur y mêla des épices, qui par elles-mêmes, sans la melisse, sont extrêmement cordiales, & qui ont des vertus connues.

On y met des quatre épices, en très-raisonnable quantité; & de la coriandre, graine cordiale, & très-bonne pour les maladies occasionnées par les vents. Il faut faire attention de choisir les épices & la graine de coriandre, de la meilleure qualité qu'il sera possible; cela fait, vous couperez des zestes de citron, avec beaucoup de précaution: vous pillerez les épices & la graine de coriandre avec les feuilles de Melisse, qu'il faut piller aussi, mais à part: vous mettrez ensuite toute cette recette dans la cucurbite de votre Alambic, avec du vin blanc & de l'eau-de-vie; & vous dis-

tillerez ensuite cette recette au bain marie, à très-petit feu, de sorte que vos esprits ne tombent que goute à goute dans le récipient, & non pas à la file & continuement comme dans toutes les autres distillations : sur-tout observez bien de ne point tirer de phlegme, car il faut, pour cette eau, que vos esprits sortent purs, & paroissent aussi brillans, que si c'étoient des esprits rectifiés.

La longueur du tems que l'Alambic reste sur le feu, la longueur de la distillation elle-même, où les esprits ne distillent que goute à goute, donne assez de temps aux esprits des épices pour se développer, & fait, que les esprits de la Mélisse en entraînent suffisamment.

Recette pour environ quatre pintes d'eau de Mélisse.

Vous mettrez dans votre Alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, cinq pintes & chopine de vin blanc, un quarteron de muscade, un quarteron de macis, une once de canelle, deux onces de clous de girosfle, quatre onces de coriandre, les zests de douze beaux citrons, & vingt-quatre poignées de feuilles de Mélisse.

Si votre Alambic est trop petit pour contenir toute cette recette, vous la partage-

rez pour n'en distiller que la moitié d'abord; & ensuite vous distillerez le reste pour faire la quantité d'eau de Mélisse portée par la recette; & vous diminuerez la recette, ou l'augmenterez toujours par proportion, sur la quantité que je viens de statuer, si vous en voulez faire plus ou moins.

CHAPITRE XXXIV

Du Romarin.

LE Romarin est un arbrisseau aromatique, d'une odeur fort agréable; ses fleurs sont mêlées parmi les feuilles, & sont une espece de tuyau découpé en gueule, de couleur bleue, pâle, tirant sur le blanc.

On tire de cette plante des eaux simples, des essences; & c'est sur-tout du Romarin que ce fait l'eau si renommée de la Reine d'Hongrie, dont nous allons parler. Cette plante tient un des premiers rangs parmi les aromatiques végétaux, qu'employent ordinairement les Distillateurs.

Eau de la Reine d'Hongrie.

L'eau de la Reine d'Hongrie, est la premiere eau d'odeur, qui ait paru; elle nous

vient d'Allemagne. Cette eau ne fut d'abord qu'une infusion; enfin on la distillée à Montpellier avec beaucoup de succès.

La base de cette eau est le Romarin. Cette plante est fort commune; mais la meilleure eau de cette espece nous vient de Montpellier, parce que dans ce Pays & dans la Provence, les végétaux aromatiques y sont beaucoup plus odorans, à cause de la chaleur du climat, ils le sont encore plus en Provence qu'à Montpellier; mais le voisinage de cette Ville & de la Provence, fait, que les Distillateurs de Montpellier sont toujours très à portée d'avoir les matieres propres à leurs distillations, & les meilleures.

Quoique le Romarin du Languedoc & de la Provence soit d'une qualité bien supérieure à celui du climat de Paris, on peut cependant employer celui de Paris & des Provinces voisines: mais il faut pour cela, que cette plante soit dans une bonne exposition, à l'abri du nord & exposée au midi.

C'est la fleur de cette plante seule, qu'il faut employer, pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie, s'il est possible d'en avoir une quantité suffisante; car votre eau en sera meilleure & plus parfaite: mais au défaut de la fleur, ou de la quantité de fleurs; on peut employer les sommités des branches de cette plante; & on peut même dans le

cas où il ne seroit pas possible d'avoir des fleurs, n'employer que ces sommités. La plante a bien la même odeur que la fleur; mais elle n'a ni la même quantité, ni la même qualité du parfum, ni sa délicatesse. Cette plante a la prééminence sur tous les autres végétaux aromatiques; & le goût des plantes aromatiques s'est toujours fort bien soutenu. Pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie avec les fleurs, il faut les cueillir au lever du Soleil, & les employer toutes fraîches; on les mettra dans l'Alambic: Et si l'on distille les sommités, on fera de même; vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie dans votre Alambic, & vous distillerez vos recettes au bain-marie, à grand feu: vous aurez soin de ne point tirer de phlegme, & votre eau sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de la Reine d'Hongrie.

Vous mettrez dans votre Alambic six pintes d'eau-de-vie sans eau, une demie livre de fleurs de Romarin, avec une livre de sommités, ou virgultes de la plante; & si vous n'employez que ces sommités, vous en mettrez deux livres, & vous distillerez vos recettes au bain-marie.

Vous tirerez encore de cette plante, ou plutôt de ces fleurs, de la quintessence, com-

me nous avons dit au Chapitre de la quintessence de Lavande.

CHAPITRE XXXV.

Du Melilot.

LE Melilot est une plante aromatique, d'odeur agréable. Ses fleurs sont petites, légumineuses, jaunes, ramassées en épies. Toute cette plante est de fort bonne odeur, quand elle est seche. Les Distillateurs l'employent avec succès, ainsi que nous allons dire.

L'eau de Melilot eut jadis plus la vogue, qu'elle ne l'a actuellement. Cette plante est très-commune, & se trouve chez les Herboristes avec beaucoup de facilité. Elle est bonne pour l'eau spiritueuse & simple. Elle entre dans les alliages spiritueux, & y fait un effet merveilleux. Elle entre dans les recettes aromatiques, dans les pots-pourris. On en fait des quintessences de la façon dont on fait les quintessences des autres aromatiques : cependant je ne conseille pas de s'amuser à en tirer les quintessences, parce que rien n'est si ingrat, que le produit huileux de cette plante.

Pour faire l'eau de Melilot, vous pren-

drez cette plante nouvellement cueillie, fraîche, dans ſa force, dans un tems ſec & chaud, immédiatement après le lever du Soleil; & même plutôt, s'il eſt poſſible, avant qu'il ſoit levé. Vous déramerez les branches de cette plante, & vous mettrez ce que vous aurez ôté de ces branches dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & la diſtillerez ſur un feu ordinaire, en obſervant, avec beaucoup d'attention, d'éviter de tirer des phlegmes.

Recette pour quatre pintes d'eau de Mélilot; en eſprit ſimple.

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de Mélilot, ſix pintes d'eau-de-vie, & une pinte d'eau.

Recette pour faire l'eau de Mélilot, en eſprit rectifié.

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de Mélilot, ſept pintes d'eau-de-vie, & une pinte d'eau. Vous en tirerez les eſprits, que vous remettrez dans l'Alambic, avec une demie livre de Mélilot; & vous les rectifierez au bain-marie.

Recette pour quatre pintes d'eau simple de Mélilot.

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de Mélilot, & sept pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

CHAPITRE XXXVI.

L'Aspic, le Thym, le Basilic et la Sauge.

NOus avons déja parlé de l'Aspic à l'article de la Lavande ; mais nous sommes obligé d'en dire encore un mot dans ce Chapitre.

Le Thym est une plante assez connue : mais l'espéce la meilleure, est celle qui croît dans les Pays chauds. Ses fleurs sont purpurines & petites. Cette plante est bonne aux tempéramens froids ; met le sang en mouvement, & est fort cordiale. Les Distillateurs l'employent comme tous les autres aromatiques végétaux, pour les eaux, les liqueurs, & dans les recettes compliquées ; on en tire aussi des quintessences.

Le Basilic est une plante annuelle, aro-

matique, qu'on ſéme dans les Jardins : il y en a pluſieurs eſpeces. Une qui eſt le grand Baſilic, qui vient à la hauteur de ſix à huit pouces. Il pouſſe beaucoup de branches fort ſerrées. Ses feuilles ſont grandes, gaudronées, dentélées en leur bord. Ses fleurs ſont blanches, naiſſent à ſes ſommités. Son odeur approche un peu de celle du Girofle.

Le moyen Baſilic vient fort touffu : ſes branches ſont ſerrées, noüeuſes & cannellées. Ses feuilles ſont dentelées d'un verd noir, & ordinairement de diverſe couleur, comme celles du tricolor.

Le petit Baſilic eſt l'eſpece la plus connue, & la plus commune : il n'en eſt pas pour cela d'une qualité inférieure à celle des deux eſpéces précédentes ; & même il a plus de parfum & de vertûs que les autres : il forme un petit buiſſon fort touffu, qui s'arrondit de lui-même, & qui prend une tournure fort agréable : ſes feuilles ſont d'un verd tendre & gai : ſon odeur eſt très-forte, & même porte au cerveau quand on s'en approche de trop près ; cette odeur prend même aux corps qui le touchent, & ſe conſerve très-long-tems à la plante après qu'elle eſt deſſéchée.

Les Diſtillateurs diſtillent cette plante & en tirent des eaux ſimples, ſpiritueuſes, comme de toutes les autres plantes aromatiques.

La Sauge eſt une plante très-commune & très-connue. Elle vient dans ces climats-ci ; mais elle eſt meilleure dans les Pays chauds : ſes fleurs ſont de couleur bleue, purpurine, & naiſſent en épics au ſommet de ſes branches.

Il en eſt une eſpéce plus petite que cette précédente, qu'on appelle la fine Sauge de Provence ; cette derniere eſt fort eſtimée, & on lui attribue de grandes vertus. On en trouve une grande quantité le long du Rhône.

Vous prendrez pour faire les eaux ſimples ſpiritueuſes, & quinteſſences d'Aſpic, les fleurs nouvellemeut cueillies, comme celles de la Lavande ; vous en mettrez dans votre Alambic les quantités portées par les recettes dans la Lavande, Chapitre trente-uniéme ; & vous ſuivrez de point en point les choſes preſcrites dans ledit Chapitre, pour la conduite de l'opération.

La ſémence de cette plante donne une huile très-forte en odeur, & très-déſagréable ; mais remede ſouverain pour des cures de playes, de laquelle nous ne parlons pas ; parce que les huiles, comme nous croyons l'avoir dit quelque part, ſont l'ouvrage du Diſtillateur, & non celui de la diſtillation.

De la Sauge & de l'Aſpic, on ne peut tirer que des eaux ſimples, des quinteſſences & des eſprits pour les eaux d'odeurs,

pour les remedes, & pour la propreté du corps : mais du Thym & du Baſilic, on peut faire une liqueur, & même agréable.

DIVISION.

Le Thym & le Baſilic en liqueur, eau d'odeur, tant ſimple que ſpiritueuſe.

Le Thym.

LA recette de cette liqueur eſt nouvelle & facile.

Pour faire l'eau de Thym en liqueur, vous prendrez du Thym fraîchement cueilli, quand il eſt en fleurs, c'eſt-à-dire, au mois de Juillet : il faut le cueillir dans un tems bien chaud & ſec. Votre Thym cueilli, vous le déramerez, & mettrez enſemble fleurs & feuilles dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie ſans eau : Votre Alambic, ainſi garni & bien lutté, le porterez ſur un feu tempéré, & diſtillerez votre recette, en obſervant exactement de ne point laiſſer venir de phlegmes; car ce que vous en tireriez gâteroit abſolument votre liqueur, parce que les phlegmes de l'eau-de-vie ont une odeur déſagréable. Ceci fait, vous ferez fondre du ſucre; & quand votre ſucre ſera fondu, vous verſerez dans ce

sirop, les esprits distillés, les passerez à la Chausse pour les clarifier ; & quand votre liqueur aura passé à clair fin, elle sera faite.

Pour faire l'eau d'odeur du Thym ; vous prendrez les feuilles & les fleurs du Thym déramées, & garnirez l'Alambic de cette sorte.

Vous mettrez des feuilles & fleurs ci-dessus dans la cucurbitte, jusqu'à la moitié de la cucurbite, deux pintes d'eau, & le reste d'eau-de-vie, jusqu'au couronnement, & comme à la distillation précédente ; observez sur-tout de ne point laisser tomber de phlegmes dans le récipient, & cela pour les raisons que nous avons expliquées plus haut, & qui sont répétées dans plusieurs endroits de ce traité.

Recette pour cinq pintes d'eau de Thym en liqueur.

Prenez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, avec trois poignées de Thym, feuilles & fleurs, & pour le sirop une livre & demie de sucre, & deux pintes d'eau.

Recette pour trois pintes d'eau d'odeur de Thym.

Prenez comme ci-dessus des feuilles & fleurs de Thym ; rempliſſez à moitié votre

cucurbite ; mettez sur vos fleurs deux pintes d'eau, & le reste d'eau-de-vie jusqu'au couronnement ; distillez vos recettes sur un feu tempéré, & évitez d'en tirer des phlegmes.

Recette pour tirer l'eau simple & double du Thym.

Prenez du Thym dans sa verdeur ; pillez-le, & le distillez au bain-marie, ensemble les feuilles & les fleurs ; & n'y mettez point d'eau, pour l'eau double. Pour l'eau simple, vous mettrez de l'eau, & distillerez à feu nû.

Le Basilic.

Les Distillateurs tirent de cette plante des esprits pour les liqueurs, en tirent des esprits pour les eaux d'odeurs ; distillent cette plante en eau simple & double, & en tirent encore une quintessence très précieuse.

On fait avec le Basilic une liqueur très-agréable au goût.

Prenez du petit Basilic, cueillez-le dans le tems qu'il fleurit en tems chaud & sec ; employez aussi-tôt les fleurs & les feuilles, parce que cette plante se sane aisément, & est fort délicate : l'impression qu'elle lais-

ſe aux choſes, qui la touchent, prouve que ſon odeur s'évapore facilement. Déramez votre Baſilic, mettez fleurs & feuilles dans votre Alambic avec de l'eau-de-vie; diſtillez votre recette à feu nû, mais tempéré; & quand vous aurez tiré vos eſprits ſans phlegme; vous boucherez bien votre récipient, pour éviter la tranſpiration & l'évaporation; vous ferez enſuite le ſirop ordinaire, avec du ſucre, que vons ferez fondre dans l'eau fraîche; & quand votre ſucre ſera fondu, vous verſerez votre ſirop dans les eſprits du Baſilic diſtillé; & quand le tout ſera bien mêlé, vous le paſſerez à la Chauſſe, que vous aurez ſoin de couvrir, afin que rien ne ſe perde de la force de vos eſprits.

Recette pour l'eau de Baſilic en liqueur.

Prenez les feuilles & fleurs enſemble, trois poignées, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux livres de ſucre, & une pinte & demie d'eau (car il en faut moins pour le baſilic) que pour le thym, pour environ quatre pintes de liqueur.

Pour faire l'eau ſimple, double, & quinteſſence de Baſilic.

Pour faire ces eaux ſimples, doubles &

quinteſſence, prenez du baſilic, comme ci-deſſus, fleurs & feuilles en leur verdeur; pilez-les, mettez-les dans un Alambic de verre, & diſtillez le tout au bain-marie, ſans eau, ou au bain de vapeur, pour l'eau double de laquelle vous ſéparerez la quinteſſence, comme on vous a dit à l'article de l'Orange, Chapitre vingt-troiſiéme, pour ſéparer le Néroly d'avec l'eau double de fleurs d'orange. Si vous voulez diſtiller de l'eau ſimple, vous la diſtillerez à feu nû, avec de l'eau, cependant tempéré.

Recette pour faire l'eau double & ſimple de Baſilic.

Mettez des feuilles & fleurs pillées juſqu'au couronnement de votre cucurbite; diſtillez le tout ſans eau au bain-marie: évitez les phlegmes.

Pour l'eau ſimple, verſez ſur vos feuilles & fleurs cinq pintes d'eau, pour en tirer trois pintes; diſtillez le tout à feu nû: ne mettez des feuilles & fleurs que juſqu'à la moitié; graduez votre feu, deſorte qu'il ne ſoit point trop vif; & évitez de tirer phlegmes.

Il nous reſte à parler de la Sauge. Pour faire l'eau ſimple de cette plante, on la cueille en tems chaud & ſec, dès le

matin : on la met sur le champ dans l'Alambic, avec un peu d'eau ; & on la distille à feu nû, un peu vif, à cause de l'eau ; & comme dans toutes les autres recettes, on prend garde de ne point tirer de phlegmes. Quand on veut la distiller à l'esprit-de-vin, on ne fait que mettre de l'eau & de l'eau-de-vie dans l'Alambic, sur les feuilles, & on fait alors cette opération à feu nû. Quand on en veut faire de l'eau double, on la distille sans eau au bain-marie. Pour la quinteſſence, on observera la même conduite que dessus.

CHAPITRE XXXVII.

Des Vulnéraires.

ON entend par vulnéraires, les plantes adouciſſantes, onctueuſes, conſolidantes & cordiales. Nous avons des vulnéraires en France : il y en a en Suiſſe ; & c'eſt en Suiſſe que les vulnéraires ſont les meilleurs : ce ſont ceux-là qu'il faut employer. Des feuilles & des fleurs de ces plantes, on fait des infuſions, comme du thé : elles font pour la ſanté un effet merveilleux.

C'est en distillant ces plantes ; comme tout ce qui est de notre ressort, qu'on peut conserver, & même augmenter ce qu'elles ont de bon ; sur-tout quand on les distille aux esprits.

On distille les vulnéraires à l'eau simple ou aux esprits. On distille les feuilles & les fleurs de ces plantes.

On appelle celle qui se fait avec feuilles, eau vulnérairaire simplement : Et celle qu'on fait avec les fleurs, eau vulnéraire d'arquebusade.

Depuis quelque tems, on a compliqué la recette de l'eau d'arquebusade : on y a ajoûté d'autres plantes vulnéraires, des plantes aromatiques. Elle est devenue beaucoup meilleure par l'addition de toutes ces choses. Nous en donnerons la recette après celle-ci. Voici la façon de faire l'eau vulnéraire :

Vous prendrez chez les Epiciers du vulnéraire Suisse : il est commun & très-facile à trouver. Vous le choisirez le plus frais qu'il sera possible. Vous le distinguerez sans peine, au coup d'œil & à l'odorat. Il en est pour les fleurs, comme pour les feuilles ; quoique séches les unes & les autres, chacunes ont des marques distinctives de leur fraîcheur. Quand le vulnéraire est frais, ses feuilles sont plus vertes : la couleur des fleurs est plus vive, & leur odeur est beau-

coup plus forte & meilleure : ce choix fait, vous l'employerez de cette façon.

Recette pour quatre pintes d'Eau Vulnéraires aux eſprits.

Vous mettrez dans l'Alambic une demie livre de feuilles, ou ſix onces de fleurs de vulnéraire, avec ſix pintes d'eau-de-vie, & point du tout d'eau. Vous diſtillerez cette recette à petit feu, & vous tirerez quatre pintes d'eſprit.

Recette pour quatre pintes d'Eau Vulnéraire ſimple.

Pour faire l'eau ſimple, vous mettrez dans l'Alambic la même quantité de feuilles ou de fleurs, avec ſix pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes ; & vous ferez un feu plus vif, parce que l'eau ne ſe diſtille pas ſi aiſément que les eſprits.

CHAPITRE XXXVIII.

L'Eau Vulnéraire, appellée communément Eau d'Arquebusade.

QUoique nous ayons protesté dès le commencement de ce Traité, que nous ne sortirions pas des bornes, que la Faculté permet aux Distillateurs du second ordre; je ne crois point m'écarter ni faire un vol à personne, en donnant la recette de l'eau vulnéraire. Elle est d'une utilité & d'une importance si grande & si reconnue, qu'on ne sçauroit trop la communiquer.

L'eau vulnéraire, à sa premiere découverte, eut d'abord une grande réputation; & telle est la nature des choses dont la bonté est réelle, & de tous les tems: son mérite & sa réputation ont augmenté tous les jours. On a ajoûté à sa vertu premiére, en compliquant sa recette de choses meilleures de plus en plus.

On avoit d'abord fait l'eau vulnéraire à l'eau simple; ensuite on l'a faite aux esprits: elle a acquis par ce moyen un dégré de bonté supérieur au premier. Il est vrai, qu'on conserve encore l'usage d'en faire

de l'une & l'autre façon, parce que l'une & l'autre sert à des usages différens. Les besoins différens demandent l'usage des unes ou des autres : nous ne fixons rien de ce côté. Contens de nous en tenir à les sçavoir faire, sans même entrer dans aucun détail sur les maux auxquels elles remédient, nous dirons que pour les contusions, bleſſûres, playes, coupûres & autres, il n'eſt point de remede ſi prompt & ſi efficace : mais l'eau d'arquebuſade fait plus, elle fait des miracles ; des bleſſûres très-dangéreuſes & très-profondes ont été guéries par ſon moyen, dans un eſpace de tems ſi court, que la choſe prodigieuſe comme elle eſt, eut été incroyable, ſi l'expérience n'eût aidé le fait à ſe faire croire. Les onguents auroient tenu une playe un tems infini, que l'eau vulnéraire guérit en très-peu de jours. Souvent il lui a ſuffi de vingt-quatre heures, pour avoir ſon plein effet. Un ouvrier n'a rien de mieux à employer, s'il a le malheur d'être bleſſé.

L'Emery dit, page 650 de ſon Cours de Chymie, ſeconde Partie des végétaux, que le nom d'eau vulnéraire ſuffit pour marquer ſon excellence & ſes vertus ; & que ſon nom d'eau d'arquebuſade marque ſur-tout la propriété qu'elle a de guérir des coups de feu, comme d'arquebuſe, fuſil, piſtolet, & autres armes à feu, éclats de

bombes ou de grenades, & mille autres façons dont le feu peut faire blesser à la guerre.

Il entre dans la recette de cette eau vingt-cinq sortes de plantes, tant aromatiques que vulnéraires. La grande Consoude, feuilles, racines & fleurs ; l'Armoise, la Bugle, la Sauge, la Bétoine, la grande Marguerite, la Sanicle, la grande Scrophulaire, la Pasquerette, l'Aigremoine, le Plantin, la Verveinne, le Fenouil, l'Absynthe, la Véronique, l'Orpin, le Mille-Pertuis, l'Aristoloche longue, la petite Centaurée ; la Mille-Feuille, la Menthe, la Nicotiane, la Piloselle, l'Hyssope.

Il faut maintenant définir toutes ces plantes, selon l'ordre que nous venons de leur donner, & dire un mot de leurs vertus, pour faire voir à nos Lecteurs, d'après les Botanistes, que nous n'employons rien, dont les propriétés & le mérite ne soit prouvé par des autorités auxquelles, ils ne pourront refuser leur confiance.

La grande Consoude.

C'est une plante fort commune, qu'on trouve communément dans les endroits aquatiques & marécageux, le long des rivières : sa racine est longue & noire par

dehors, ſans fil ni chevelu, comme un pivot; ſa ſubſtance intérieure eſt blanche, glutineuſe, & propre à rafformir les chairs: elle pouſſe une tige droite au ſommet, de laquelle viennent les fleurs, qui ſont d'une couleur blanche jaunâtre; ſa feuille eſt longue, & approche aſſez de celle de la Bugloſe. Cette feuille eſt d'un verd terne, velue, ainſi que ſa tige, & âpre au toucher: elle eſt excellente pour les hémorragies, & conſolide les chairs, dont elle a pris le nom latin de *Conſolida*: on l'appelle auſſi oreille d'âne, à cauſe de ſa figure longue, large & pointue, & velue d'ailleurs.

L'Armoiſe.

C'eſt une grande plante, dont la Reine Artemiſe a fait la premiére uſage; ce qui la fait appeller en latin *Artemiſia*. Elle pouſſe une tige ferme, ligneuſe, haute & branchüe. Ses feuilles ſont blanchâtes par deſſus, & d'un verd obſcur par deſſous, déchiquetées, & découpées très-profonment, comme celles de l'Abſynthe, d'une odeur forte: on en trouve par-tout. Les gens de la campagne l'appellent, l'herbe de la Saint Jean.

La Sauge.

Nous en avons déja parlé. On l'appelle *Salvia* en latin, comme qui diroit herbe ſalutaire, & Lémery l'appelle *Salvatrix*, comme qui diroit, l'herbe la plus capable de guérir. Nous en avons dit ſuffiſamment à ſon article.

La Bugle.

C'eſt une plante, dont les feuilles ſont épaiſſes, longuettes, rougeâtres, un peu veluës & dentelées à leurs extrémités; ſes fleurs ſont bleues; on la trouve aſſez communément dans les Champs; elle eſt vulnére & conſolidante, ce qui la fait appeller en latin *Conſolida mediâ*, moyenne Conſoude, ou herbe Laurentiane. Je ne ſçais pas l'étymologie de cette appellation.

La Bétoine.

C'eſt une plante, que pluſieurs perſonnes cultivent dans leurs jardins; on en trouve dans les bois, ſur les montagnes; les feuilles en ſont d'un verd jaune, longues & étroites, dentelées au tour en forme de ſcie; ſes fleurs viennent à ſes ſommittés,

rangées en épics, arrondies comme de petite pommes de couleur purpurine : cette plante est céphalique, vulnéraire & cordiale. Les Gens de la Campagne l'appellent l'herbe à la vache ? voici pourquoi. Dans les endroits où les pâturages sont marécageux, il vient ordinairement une espece de jonc, qui leur met le feu dans les entrailles : elles rendent beaucoup de sang, quand elle sont affectées de ce mal ; & si on n'y remédie promptement, elles meurent en quelques heures : le meilleur remede, est de faire bouillir de la Bétoine dans du lait, qu'on leur fait avaler, ce qui les sauve. J'ai crû que cette petite digression ne pouvoit être inutile ; parce que je crois y appercevoir des conséquences, que des personnes intelligentes peuvent réduire en pratique, pour quelque objet plus intéressant, que celui que nous annoncons.

La Saniele.

C'est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de sa racine, presque rondes, fermes, unies, vertes, debelle couleur, divisées en cinq parties ; sa tige est haute d'environ un pied, ou un pied & demi ; ses feuilles naissent à ses sommités, sont petites & blanches : sa racine est noire en dehors, blanche en dedans, fibreuse ; elle

se trouve sur les montagnes, elle croît dans les Vallées ; elle est consolidante, vulnéraire, & arrête le sang.

La grande Marguerite.

La grande Marguerite, qu'on nomme autrement œil de bœuf, est une plante fort commune presque par-tout, & en tout Pays ; on en trouve quantité dans les bleds, dans les prez ; ses feuilles sont longuettes, étroites, unies, rondes à leurs extrémités d'un tissu délié, douces, & grasses au toucher ; sa fleur est radiée, ses feuilles sont blanches, & le cœur composée d'une infinité de petits grains ou semences, d'un jaune doré ; elle a l'odeur forte, aromatique, & point désagréable, & reste au corps qui la touche, quand elle est un peu froissée ; elle est vulnéraire : Lémery dit qu'on l'employe aussi pour les écrouelles.

La Pasquerette.

La Pasquerette ou petite Marguerite, est une plante basse, connue de tout le monde ; ses feuilles naissent de sa racine, sont collées contre terre, rondes, quelques-unes oblongues, d'autres d'un très-beau verd, grasses, lisses, onctueuses, ar-

rondies vers leurs extrémités ; ſes fleurs ſont variées, blanches & rouges, il y en a qui ſont tout-à-fait d'un rouge incarnat ; cette fleur eſt radiée, compoſée d'une infinité de petites feuilles longuettes, d'un arrangement aſſez agréable ; ſes racines ſont fibrées : elle conſolide les plaies, réſout les tumeurs, arrête le ſang : on en diſtille une eau bonne pour l'inflammation des yeux.

La grande Scrophulaire.

C'eſt une plante haute de deux ou trois pieds, qui croît dans les hayes & autres lieux ombrageux ; ſa feuille reſſemble aſſez à celle de l'ortie ; ſa racine eſt graſſe & noueuſe ; ſon odeur eſt déſagréable, & même puante ; elle réſout les tumeurs, ramollit les duretés, nétoye les plaies & les vieux ulcéres, & ſert beaucoup dans la recette de l'eau vulnéraire.

Le Plantin.

C'eſt une plante qu'on appelle *Plantago* en latin, comme qui diroit une plante par excellence. C'eſt l'idée qu'en donne Monſieur Lémery ; il ne lui donne pas cependant des vertus qui juſtifient ce titre magni-

fique. Il y en a de trois sortes : le Plantin à sept côtés le plus commun de tout, se trouve par-tout dans les prez, le long des chemins; sa feuille est oblongue, arrondie à son entrémité, d'un beau verd par-dessus, blanche par-dessous & velue, est étroite à son commencement, pousse une tige droite, assez ferme & velue; ses fleurs naissent en épics, d'un blanc pâle : & il reste à la sommité de cette tige, plusieurs capsules, rangées en écailles, pleine de grains noirs & menus; sa racine est grasse, courte & fibreuse. Il y en a une espece à cinq côtés, semblable presque en tout à la premiere espece, qu'on trouve dans les lieux marécageux; on l'appelle le Plantin aquatique. Il y en a une troisiéme espece à trois côtes, qui croît aussi près de l'eau; on l'employe dans les cours de ventre, les hémorragies, & on en distille une eau d'une grande vertu pour l'inflammation des yeux.

L'Aigremoine

L'Aigremoine ou Eupatoire, est une plante haute environ d'un pied ou un pied & demi, qui pousse de terre une tige grêle, menue, & cependant ferme : ses feuilles sont vertes, velues par-dessous, un peu blanches, échancrées profondément; ses fleurs sont petites, en épics, d'un jaune ci-

trin ; ſa ſémence eſt menue, & enveloppée d'une eſpece de coque velue & même piquante : elle eſt très-déterſive, aſtringente pour le ventre, apéritive pour les urines ; elle eſt vulnéraire, chaſſe le venin.

La Verveine.

C'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges en buiſſon, à la hauteur d'environ un pied & demi à deux pieds ; ſes tiges ſont grêles ; anguleuſes, dures, ſes feuilles ſont d'un verd blanchâtre, ainſi que ſa tige, découpées profondément, diviſées en pluſieurs ſegmens ; ſes fleurs ſont petites, bleuatres ; ſa racine eſt menue, fibreuſe & dure ; elle croît dans les lieux ſecs, ſur les chemins, contre les murailles. Il y en a de pluſieurs eſpeces, mais qui ont toutes à peu près les mêmes vertus : elle eſt onctueuſe, adouciſſante, bonne pour les maladies de poitrine, pour l'hémorragie, la dyſſenterie, la pleureſie ; cette plante étoit autrefois ſacrée, on l'appelle encore *herba ſacra*.

L'Abſynthe.

C'eſt une plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, & pouſſe pluſieurs tiges, blanches & ligneuſes, ridées, branchues, blanchâtres & cotoneuſes ; ſes

feuilles ſont longuettes, découpées profondément, cotoneuſes, blanchâtres, molaſſes, d'une odeur forte, aromatique, & d'un goût extrêmement amer, ſes rameaux ſont entourés ou garnis d'une grande quantités de grains, menus, jaunâtres, auxquels ſuccéde une ſemence menue; ſa racine eſt groſſiere, ligneuſe; on la cultive dans les jardins. Il y en a de pluſieurs ſortes: elle tue les vers, nétoye l'eſtomach, le fortifie, elle eſt d'ailleurs vulnéraire & apéritive; elle eſt d'un grand uſage dans la Médecine, mais les Diſtillateurs n'en font pas grand uſage, quoïqu'ils la puiſſent employer comme tous les autres aromatiques, cependant, je ne crois pas, qu'elle ſoit employée autrement, que pour cette eau-ci.

Le Fénouil.

Nous aurons encore occaſion d'en parler, pour en donner une ample définition; il ſuffit ici de dire, que cette plante eſt déterſive & apéritive, & nétoye les plaies.

Le Mille-pertuis.

C'eſt une plante qui croît par-tout; elle vient à la hauteur de deux à trois pieds: ſa tige eſt ferme & droite, un peu branchue; ſes feuilles ſont petites, vertes, un peu

longues, percées d'une grande quantité de petits trous ; sa fleur vient en bouquet aux sommités de ses branches. Les feuilles des fleurs sont d'un tissu délié d'une couleur jaune, dorée, luisante, percées aussi d'une infinité de trous : sa semence est fort menue & fort odorante, elle contient beaucoup d'huile, qu'on en extrait, & qui a de grandes vertus, elle est vulnéraire, apérative, & fortifie les nerfs.

L'Aristoloche.

C'est une plante dont il y a quatre espece. La ronde, la longue, la Clemarite, la petite ou menue.

La premiere espece, ou l'Aristoloche ronde, pousse plusieurs tiges foibles, à la hauteur d'environ un pied ; ses feuilles sont rondes, molles, sans queue, embrassant leurs tiges ; ses fleurs sont de couleur purpurine, obscure, tirant sur le noir ; ses semences sont plattes, minces, enveloppées dans des fruits longuets, divisés en six petites cellules ; sa racine est ronde, ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amére, & très-désagréable au goût ; elle croît dans les prez, dans les champs, en terre grasse & humide.

La seconde espece ; appellée l'Aristolo-

che longue, jette pluſieurs ſarmens ou tiges pliantes, longues d'environ un pied & demi, ſe répandant à terre ; ſes feuilles ſont faites en faulx, pointues, attachées aux tiges par de petites queues ; ſes fleurs reſſemblent à celles de l'Ariſtoloche ronde, elles ſont remplacées par de petits fruits, de la figure de petites poires, & renfermant des ſémences plattes, noires : ſa racine eſt groſſe & longue, comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de celle de l'Ariſtoloche ronde ; elle croît dans les champs, dans les prez, les bleds, les vignes & les hayes.

La troiſiéme eſpece, ou la Clemarite, pouſſe pluſieurs ſarments droits, plus forts & plus robuſtes, que ceux des autres eſpeces, à la hauteur d'environ deux pieds, ſes feuilles ont la figure de celles du lierre ridées, ſoutenues par des queues longues ; ſes fleurs ſont longuettes, jaunes, pâles ; ſes fruits ſont plus gros que ceux des autres eſpeces d'Ariſtoloche, de figure ovale, diviſés auſſi en ſix cellules, remplies de ſémences plattes ; ſa racine eſt menue, filamenteuſe, griſe ; elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bois, aux Pays chauds ; il en eſt encore pluſieurs autres eſpeces.

La quatriéme eſpece eſt l'Ariſtoloche petite ou menue : elle pouſſe pluſieurs ti-

ges foibles & menues, couchées à terre; ſes feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celes des autres Ariſtoloches, mais elles ſont beaucoup plus petites & plus pâles; ſon fruit eſt fait en petite poire ſucculente, rempli de ſemence; ſes racines ſont fort déliées, filamenteuſes, jointes enſemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'uu goût âcre, amer, d'une odeur forte & agréable: on en trouve dans les vignes, dans les bois, aux lieux chauds, ſecs & pierreux. C'eſt l'Ariſtoloche longue dont on ſe ſert le plus: mais toutes ces eſpeces d'Ariſtoloches étant vulnéraires, déterſives, propres pour réſiſter à la gangrenne, je les ai décrites toutes, parce qu'ayant toutes les mêmes vertus, on ſera libre de choiſir telle eſpece qu'on voudra: on employe les racines des deux dernieres, comme on peut employer les feuilles & fleurs de toutes.

L'Orpin.

L'Orpin ou Reprife, ou moyenne Scrophulaire, eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, graſſes, mollaſſes: les feuilles de cette plante reſſemblent beaucoup à celles du pourpier, & même ſes tiges, ou à celles de la ſêve qu'on appelle ici ſêve de

, jette pluſieurs ſarmens ou ti-
s, longues d'environ un pied &
pandant à terre ; ſes feuilles ſont
ilx, pointues, attachées aux ti-
etites queues ; ſes fleurs reſſem-
s de l'Ariſtoloche ronde, elles
ccées par de petits fruits, de la
etites poires, & renfermant
s plattes, noires : ſa racine eſt
ngue, comme le bras d'un en-
la couleur & le goût de celle de
e ronde ; elle croît dans les
ns les prez, les bleds, les vi-
ayes.

ême eſpece, ou la Clemarite,
eurs ſarments droits, plus forts
ſtes, que ceux des autres eſpe-
hauteur d'environ deux pieds,
ont la figure de celles du lierre ;
tenues par des queues longues ;
ont longuettes, jaunes, pâles ;
nt plus gros que ceux des autres
Ariſtoloche, de figure ovale,
i en ſix cellules, remplies de ſé-
ttes ; ſa racine eſt menue, fila-
griſe ; elle croît dans les champs,
gnes, dans les bois, aux Pays
en eſt encore pluſieurs autres

rième eſpece eſt l'Ariſtoloche
menue : elle pouſſe pluſieurs ti-

bords, velues, plus petites que celles de la Bétoine; ses fleurs sont disposées en épics bleuâtres, & quelques fois blancs; sa semence est menue, ronde, noirâtre; sa racine est fibreuse: elle croît dans les hayes, dans les bois, aux lieux incultes & sablonneux; elle a un goût amer & âcre.

La Véronique femelle a la feuille à peu près comme le serpolet; elle pousse plusieurs petites tiges, menues, serpentantes à terre à cause de leur foiblesse, longuettes; ses fleurs sont petites, pâles, ou bleues d'un bleu pâle; sa racine est menue: elle se trouve ordinairement dans les prez, & dans les lieux sur-tout humides & marécageux.

Toutes les especes de Véronique sont déterſives, vulnéraires, sudorifiques, propres pour les maladies de la poitrine & du poulmon, d'une vertu qui résiste au venin.

La petite Centaurée.

La petite Centaurée, qu'on nomme autrement fiel de terre, à cause qu'elle est extrêmement amere, ou febrifuge, parce qu'on prétend qu'elle guérit la fiévre, est une petite plante haute, d'environ un demi pied & plus. Ses feuilles sont longuettes, comme celle du mille pertuis: mais un peu plus grandes. Elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux, où naissent des

fleurs rougeâtres, ou de couleur purpurine foible, qui s'uniſſent en s'approchant les unes des autres. Il leurs ſuccede, quand elles ſont tombées, de petites têtes, ou gouſſes longues, menues, remplies d'un peu de poudre farineuſe. Sa racine eſt déliée, ſéche, ligneuſe, inſipide; elle croît aux lieux arides & ſabloneux: elle eſt vulnéraire, déterſive, deſſicative, apéritive, antiſcorbutique, febrifuge tuë les vers, bonne pour la rage; hyſtérique pour la ſciatique & la jauniſſe.

La Mille-feuille.

La Millefeuille eſt une plante, dont les feuilles pouſſent immédiatement de la racine, repréſentant une plume d'oiſeau, du plus beau vert, extrêmement découpées, longues, fermes & bien rangées le long d'une côte qui les partage. Elle pouſſe pluſieurs tiges, à la hauteur d'un pied ou environ, roides, anguleuſes, velues, rougeâtres & rameuſes, vers leurs ſommités. C'eſt la grande quantité de ſegments qui partagent ſa feuille, qui lui a fait donner le nom de Millefeuille. Elle eſt d'une odeur aſſez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naiſſent en ſes ſommités en bouquets, ramaſſées & fort ſerrées, petites, blanches & jaunes au milieu, odorantes. Sa racine

est ligneuse, fibreuse. On la trouve presque par tout, au lieux sur-tout secs & arides, sur les chemins, dans les endroits exposés.

Cette plante est astringente, vulneraire, résolutive, propre pour les cours de ventre, & les hémorragies.

La Nicotiane.

C'est une plante qui nous vient de l'Amerique, Pays où elle a la plus grande vertu. Elle croît particulierement dans l'Isle de Tabaco, d'où elle a pris le nom de Tabac. On l'appelle Nicotiane, ou herbe à la Reine, parce que cette plante fut apportée à la Reine par Monsieur Nicot, du Portugal, où il avoit été envoyé en Ambassade. On la cultive présentement dans toute l'Europe : mais elle n'a ni la force, ni la vertu, qu'elle a au lieu de son origine.

Il est plusieurs espéces de cette plante, & des espéces de toute grandeur. La plus grande espéce est fort haute, a la tige haute de quatre à cinq pieds, & plus grosse d'un pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche. Elle ressemble beaucoup, pour la figure, à l'Eliotrope. Celle d'une plus petite espéce, ressemble beaucoup, pour la tige, les fleurs, & même la couleur, à une plante assez commune, qu'on

appelle *Enula Campana* : à cela près que l'Enula Campana a les feüilles d'un verd jaune, & celles du Tabac ou Nicotiane ſont d'un aſſez beau verd ; mais elles ſont velues & âpres au toucher toutes deux. Sa fleur eſt longue, de couleur purpurine : ſa ſemence eſt petite, rougeâtre : ſa racine eſt fibreuſe, blanche, d'un goût fort âcre. Toute la plante a une odeur forte : elle croît dans les terres graſſes, au grand air : on la cultive dans les Jardins. La fumée du Tabac, ou le Tabac mâché, dit l'Emery, décharge le cerveau ; mais il cauſe ſouvent des maladies, quand on en fait excès. On le pile, & on l'applique ſur les tumeurs qu'on veut réſoudre. On le met infuſer dans l'eau commune ; & avec cette infuſion, on lave les dartes, & les endroits du corps où l'on ſent des démangeaiſons : mais ſi l'eau en étoit trop chargée, elle exciteroit le vomiſſement. Elle eſt vulnéraire & déterſive : on en prépare un ſyrop, qu'on fait prendre pour l'aſthme.

La Piloſelle.

La Piloſelle, ou oreille de ſouris, eſt une plante, dont les feuilles ſont longuettes, rondes vers le bout, couvertes d'une eſpéce de laine blanchâtre, ou de pluſieurs petits poils, qui la font nommer Piloſelle,

reſſemblante à l'oreille d'un rat, ce qui lui a fait donner ce nom. Ses feuilles ſont couchées, & comme attachées à la terre. Ses fleurs ſont jaunes; ſa racine eſt fibreuſe: elle croît dans les champs. Elle eſt aſtringente, vulnéraire, incraſſante: elle arrête les hémorragies & les cours-de-ventre.

La Menthe.

C'eſt une plante très-aromatique, dont il y a deux eſpéces générales: La Menthe domeſtique ou cultivée des Jardins; & la Menthe ſauvage: toutes deux ſont fort connues. Cette plante fortifie l'eſtomach, aide à la digeſtion, chaſſe les vents, guérit la colique, réſout les humeurs, & réſiſte à la gangrêne.

L'Hyſope.

C'eſt une plante très connue, qu'on cultive dans les Jardins, dont on fait des bordures, comme de la Lavande, de la Sauge, du Thim, de l'Abſynthe, & autres choſes.

Cette plante jette pluſieurs tiges ou verges hautes d'environ un pied, noüeuſes, rameuſes. Ses feuilles ſont longues & étroites. Ses fleurs ſont en épics, de couleur bleuë. Sa racine eſt groſſe comme le petit

doigt, longue, dure, ligneuſe : elle croît dans les lieux expoſés. Elle eſt aromatique, vulnéraire, déterſive, apéritive. On s'en ſert dans les maladies de poitrine, de poulmon, comme l'aſthme & la phtyſie.

De toutes ces plantes, dont nous venons de donner les deſcriptions les plus exactes, auxquelles nous avons ajoûté ce qu'elles ont de vertus connues & éprouvées, il n'eſt perſonne qui ne doive conclure qu'il doit réſulter de la diſtillation de ce mêlange, un tout d'une grande propriété. Comment en effet tant de vertus & de forces réunies, ne feroient-elles pas un compoſé d'une excellence ſupérieure ? Nous allons donner la façon de les employer, en déterminant les quantités qu'il faut de chacunes deſdites plantes, pour faire l'eau vulnéraire, dite d'Arquebuſade ; & la conduite de cette opération. En ſuivant exactement la recette, on lui donnera toute la perfection, dont elle puiſſe être ſuſceptible.

Recette pour ſix pintes d'eau d'arquebuſade ſpiritueuſe.

Vous prendrez 4 poignées de grande Conſoude, feuilles, fleurs, & même racine.

Quatre poignées d'Armoise.
Quatre poignées de Bugle.
Quatre poignées de Sauge.
Deux poignées de feuilles de Bétoine.
Deux poignées de grande Marguerite, ou œil de bœuf.
Deux poignées de Sanicle.
Deux poignées de grande Scrophulaire.
Deux poignées de Pasquerette, ou petite Marguerite.
Deux poignées d'Aigremoine.
Deux poignées de Plantin.
Deux poignées de Vervaine.
Deux poignées de Fenoüil.
Deux poignées d'Absynthe.
Une poignée de Veronique.
Une poignée d'Orpin.
Une poignée de Millepertuis.
Une poignée d'Aristoloche longue.
Une poignée de petite Centaurée.
Une poignée de Millefeuille.
Une poignée de Menthe.
Une poignée de Nicotiane.
Une poignée de Piloselle.
Une poignée d'Hyssope.

Quand vous aurez toutes ces plantes, qu'il faut, s'il se peut, cueillir en tems chaud & sec, au commencement de Juillet, ou sur la fin de Juin, & même en Juillet tout entier, tems où ces plantes ont

toutes leurs vertus, vous les hacherez bien menu, & les pillerez; & cela fait, vous les mettrez infuser dans un grand pot de terre, avec douze pintes de bon vin blanc, & six pintes d'eau-de-vie; & les mettrez en digestion dans un tas de fumier bien chaud, ou sur un four, l'espace environ de trois jours; & au bout de ce tems, vous les mettrez dans un grand Alambic ordinaire, au réfrétoire, & les distillerez à feu nû, sur un feu ordinaire, pour tirer de cette quantité d'esprit; environ le quart des esprits du vin blanc, & la moitié de ceux de l'eau-de-vie, qui vous donneront environ entre six à sept pintes: mais n'en distillez pas davantage, si vous voulez, qu'elle soit bonne & point phlegmatique; car il faut bien prendre garde de ne point tirer de phlegme.

Nota, qu'il faut bien boucher le pot de terre, où vous aurez mis la digestion, & même le lutterez bien exactement, de peur que les esprits ne se dissipent.

Recette pour huit pintes d'eau simple d'arquebusade.

Vous mettrez toutes les plantes ci-dessus en même quantité, hachées & pilées, comme il a été dit, avec quinze pintes d'eau en digestion, pendant six heures

sur un petit feu ; vous couvrirez la cucurbite d'un petit couvercle : au bout de ces six heures, vous allumerez votre fourneau, & vous mettrez le chapiteau à votre cucurbite, lutté à l'ordinaire ; vous distillerez votre recette sur un feu un peu vif, & tirerez huit pintes d'eau, de quinze que vous y aurez mis ; & cette eau simple sera bonne, & infiniment supérieure à ces infusions de vulnéraire, qui n'ont pas la même qualité que celle qui est distillée.

CHAPITRE XXXIX.

Des Fruits.

TOus les Fruits ne se distillent pas. Ceux qui se distillent, sont les fruits à écorce, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Le Cédra.

Le Cedra est un fruit distingué par la supériorité de son parfum : c'est de tous les fruits à écorce le meilleur, & qui est du meilleur usage ; il l'emporte sur toutes les odeurs : & malgré la réputation que l'Ambre s'étoit faite, le Cedra a prévalu, & l'emporte.

Ce fruit étant confit, fait la meilleure des confitures : il en est de même de la liqueur de ce fruit, qui sans contredit, est la meilleure de toute, & la plus parfaite. Tous les Distillateurs connoissent le mérite de ce fruit : mais peu connoissent bien le fruit même, & celui de la meilleure qualité. Comme la liqueur n'est bonne que relativement à la bonté du fruit, il s'agit de faire un bon choix. Voici ce qu'il faut observerver pour le bien choisir.

Le Cédra est d'une figure assez irréguliére, communément de figure ovale, ayant sur son écorce plusieurs tubérosités, ou bosses. Il yen a qui sont pointus des deux côtés ; d'autres, arrondis par un côté, & pointus de l'autre : sa couleur est celle du citron. Il faut toujours choisir ceux qui auront le plus de tubérosités, & qui seront le plus pointillés, parce qu'ils ont plus d'écorce & de quintessence. Il faut le choisir frais, d'une couleur brillante. Son odeur consistant dans les zestes, plus les zestes seront épais & vermeils, plus le fruit aura de parfum. Ce choix fait, selon les regles, que j'en viens de donner, votre liqueur aura tout le mérite, qu'elle doit avoir, si cependant elle est encore distillée dans les regles.

Pour faire l'eau de Cédra.

Coupez les zestes de vos cédrats, ayez le soin de ne couper préciſémennt que cette premiere écorce jaune. Quand vos zestes donc auront été coupés, vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous les distillerez ensuite sur un feu tant soit peu vif : & quand vous en aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; & quand il sera fondu, vous verserez vos esprits distillés dans ce syrop, les mélangerez bien, passerez le mêlange à la chausse : & quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Pour la faire bonne, ne négligez aucun point de ce Chapitre, parce que tout y est important.

Recette pour l'eau de Cédra commune.

Prenez un gros cédra, ou deux petits ; trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre & un quart de sucre, deux pintes d'eau, pour trois pintes de liqueur.

Recette pour l'eau de Cédra double.

Prenez deux gros cédras, ou trois petits, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie ; mettez trois livres de sucre pour faire votre syrop, & deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau de Cédra fine & sèche.

Vous prendrez trois cédras moyens, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux livres de sucre, pour faire le syrop, & le tout sans eau.

Pour faire les trois especes ci-dessus, avec les Quintessences.

Vous mettrez sur les quantités d'eau-de-vie, déterminées pour chacune des recettes précédentes, & les quantités de sucre fixées pour les syrops de chacune des liqueurs ci-dessus, quarante cinq goutes de quintessence pour l'eau de cédra commune, soixante goutes pour la double, & quatre-vingt pour celle, que vous voudrez qui soit fine & séche.

Maniere de faire la Quintessence de Cédra.

A la suite du Chapitre de l'eau de cédra, j'ai crû devoir continuer à dire ce que ce fruit donne de lui-même, tant à la distillation, que pour la quintessence. Je n'entrerai pas dans ce Chapitre dans le détail de toutes les recettes, dans lesquelles il entre: tout cela trouvera place dans la suite de nos Chapitres.

Pour faire la quinteſſence du cédra, il faut choiſir ce fruit dans ſa parfaite maturité, c'eſt-à-dire, qu'il ne faut pas, que le fruit ſoit trop verd, & qu'il faut auſſi bien prendre garde qu'il n'ait paſſé ſon point de maturité. Il faut obſerver, qu'il ne ſoit ni froiſſé, ni taché, ni pourri, ce qui gâteroit la Marchandiſe. Il faut choiſir, comme nous l'avons dit, les écorces les plus épaiſſes, celles qui ont le plus de tuberoſités, celles qui ſont les plus pointillées; parce que ces fruits, avec les marques ſuſdites, ſont toujours ceux qui ont le plus de quinteſſence. Il faut, s'il ſe peut, qu'ils ſoient frais cueillis, en tems chaud & ſec, lorſque cette quinteſſence ſe fait dans le Pays: car pour ce Pays-ci, cette condition ſe trouve impraticable: & pourvû que vos cédrats ſoit beaux & murs, & point gâtés, ne pouvant les avoir frais, on tire ce qu'on peut de quinteſſence.

Quand vos cédras auront été choiſis, avec l'attention, que nous avons dite, vous couperez légerement la ſuperficie du cédrat, c'eſt-à-dire, cette écorce jaune. Vous aurez ſoin de n'y point laiſſer de blanc, parce que ce blanc éponge votre quinteſſence. Quand les zeſtes auront été levés délicatement, vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous

mettrez

mettrez ensuite votre entonnoir sur le gouleau d'une bouteille : s'il est d'argent, il faut y faire faire un couvercle ; & s'il est de verre, le boucher avec quelque chose, de façon que rien ne transpire : après quelque tems, vous verrez la quintessence distiller goutte à goutte : vous laisserez l'entonnoir sur la bouteille, jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura distillé, vous retirerez votre entonnoir, & vous boucherez aussitôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très-séches, quand toute la quintessence sera tombée ; c'est desorte que se tire la quintessence de cédrat, comme on en tireroit peu dans ce Pays, qu'elle n'auroit pas toute la qualité qu'elle doit avoir ; & que d'ailleurs, elle reviendroit à très-haut prix : c'est dans le Pays même ou vient le fruit, qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le Pays, voici une observation essentielle : c'est qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'Arbre est en sève, parce que la sève se porte toute à l'Arbre, & le fruit n'a de l'humeur, que pour conserver sa fraîcheur.

Pour conserver votre quintessence, il faut y mettre un peu d'alun ; & ensuite la laisser reposer : l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille ; & quand le dépôt sera fait, vous tirerez doucement la quintessencence au clair, & vous pourrez en-

core passer vos zestes à l'Alambic, en en mettant un peu plus, que vous n'en mettriez, si vous n'en aviez pas tiré la quintessence.

Les quintessences de Portugal se tirent de la même façon.

Ce sont les quintessences actuellement les plus à la mode. Il est vrai, que leur parfum est délicieux. Il faut beaucoup s'attacher au choix de ces sortes de fruits, pour n'être pas trompé dans le choix de leur quintessence : & rien ne les distinguant, au moins à l'extérieur, il faut se rendre leur odeur très-familiére.

Il n'y a point de quantité fixée pour la quintessence : on ne peut pas dire, prenez tant de cédras, de bergamottes & d'oranges, pour faire telle quantité de quintessence, parce que l'un de ces fruits donne plus que l'autre : la maturité contribue beaucoup à la quantité, & à la qualité de la quintessence : mais pour la clarifier & conserver, on détermine la quantité d'alun ; desorte que pour une livre, que vous aurez tiré, vous mettrez une demi once d'alun, pour sa conservation & plus ou moins proportionnellement pour une plus ou moins grande quantité.

CHAPITRE XL.

De la Bergamotte.

LA Bergamotte dont nous allons parler est un fruit à écorce, comme le citron & l'orange : cette Bergamotte est le produit d'un citronnier, enté sur un poirier de Bergamotte ; de sorte que le fruit, qui en provient, rassemble en lui seul les qualités & la quintessence de la Bergamotte.

La Bergamotte ressemble par la figure & la couleur à la Bigarade : excepté que la Bergamotte a l'écorce unie, comme l'Orange de Portugal, & la Bigarade est rayée & a quelques tubérosités, comme de petits Cornichons, & se termine en pointe comme une petite corne ; l'odeur en est suave, & cependant très-forte, & tient très-long-tems. On fait de son écorce des Boëtes, qui conservent toute leur odeur pendant plus de vingt-ans. Les Distillateurs, les Parfumeurs & les Confiseurs s'en servent également, pour parfumer leurs liqueurs, leurs eaux d'odeurs, leurs sirops ; le fruit se confit aussi : mais le plus grand mérite de ce fruit est tout dans son Ecorce. Les Distillateurs en tirent de plus une excellente

quinteſſence ; c'eſtde tous les fruits à écorce après le Cédra, celui dont le parfum eſt le meilleur & le plus exquis ; le Bergamotte eſt un fruit, qui foiſonne extrêmement, & toute parfaite, que ſoit l'eſſence de Bergamotte, elle eſt un peu moins chere que les autres, parce qu'étant plus forte, elle rend davantage.

Il n'eſt pas de ce fruit comme des autres, qui veulent être employés en parfaite maturité : le véritable point de maturité de celui-ci, ou plutôt le point où il veut être employé, eſt qu'il ſoit verd prêt à murir, & voici comme on connoît, qu'il eſt arrivé à ſon point : il faut que la partie, qui eſt expoſée au Soleil ſoit d'une couleur jaune, tendre, approchant de la maturité, & que le reſte du fruit ſoit d'un verd clair, prêt à jaunir ; & quand il eſt dans cet état, il faut l'employer.

Ce fruit dans les années chaudes & ſéches, eſt beaucoup meilleur & donne beaucoup plus ; il faut ménager le goût de votre Bergamotte au goût général, & s'y conformer en tout, & prendre toujours un milieu entre le trop & trop peu de parfum, il vaut même mieux, qu'il y en eſt moins, puiſqu'on y peut toujours ajouter.

Eau de Bergamotte.

Pour faire vos eſprits à la Bergamotte, & de ces eſprits en faire de la liqueur, vous ferez comme des autres fruits à écorce, c'eſt-à-dire, que vous couperez les zeſtes comme il eſt dit au Chapitre du Cédra. Vos zeſtes coupés, vous les mettrez avec l'eau & l'eau-de-vie, ſelon la quantité portée par la recette, & le diſtillerez au feu tant ſoit peu vif, comme il le faut pour tous les fruits de cette eſpece; vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand votre ſucre ſera fondu, vous y mettrez vos eſprits diſtillés; vous mêlerez bien le tout & paſſerez le mélange à la Chauſſe; quand votre liqueur aura paſſé, & qu'elle ſera tirée au clair fin, elle ſera faite: vous ne tirerez point de phlegme avec vos eſprits, de peur que votre liqueur ne contracte un goût d'empireume, en obſervant exactement tous les points de ce Chapitre, & les mettant en pratique; vous ne manquerez pas de faire du bon & même du parfait.

Recette pour cinq pintes d'eau commune de Bergamotte.

Prenez une moyenne Bergamotte, trois

pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre & quart de sucre, deux pintes trois demi-septier d'eau pour faire le sirop.

Recette pour cinq pintes d'eau de Bergamotte double.

Vous choisirez une belle Bergamotte ; vous prendrez trois pintes demi septier d'eau-de-vie, deux pintes d'eau, & trois livres de sucre pour le sirop.

Recette pour cinq pintes d'eau fine & séche de Bergamotte.

Vous aurez soin de prendre deux petites Bergamottes ou une moyenne & une petite, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une pinte & demi d'eau, trois livres de sucre pour faire le sirop de cette liqueur.

Quand on se sert de la Quintessence.

On met les mêmes quantités d'eau-de-vie, de sucre, pour chaque liqueur ci-dessus dite ; on met trente goutes de Quintessence pour l'eau de Bergamotte commune, cinquante pour la fine & séche, & quarante pour la double.

CHAPITRE XLI.

Du Citron.

LE Citron est le fruit d'un arbre très-commun en Provence. Il est de figure oblongue, d'un jaune tendre & leger. La premiere écorce ou zeste de Citron est d'un goût piquant & aromatique, & même un peu âcre; cette écorce contient beaucoup d'esprit de quintessence, & très-peu de phlegme, ainsi qu'il paroît, lorsqu'on presse l'écorce de Citron contre une chandelle allumée, ce qui en sort s'enflamme, sans pétiller beaucoup: au lieu que celle d'orange s'enflamme peu & pétille beaucoup plus.

L'écorce qui renferme la chair du fruit est blanche & ferme: sa chair ou substance intérieure, est spongieuse, molle, vesiculeuse, pleine d'un suc aigre, piquant, & cependant fort agréable: ce goût est le goût favori de plusieurs personnes; ses semences, sont comme celles de l'orange blanchâtres, dures, oblongues & pointues aux deux extrémités.

Les Distillateurs employent assez indifféremment les fleurs de tous les fruits à écorce pour celles de fleurs d'orange; je ne par-

le que de ceux du Pays ; parce que dans celui-ci, on ne trouve pas fort communément les fleurs du Citron, au lieu que celles de fleurs d'orange, quoique cheres, s'y trouvent aſſez communément.

Le Citron eſt d'un grand uſage dans la diſtillation : on en extrait des eſprits, on en tire beaucoup de quinteſſence, quand ils ſont dans leurs maturité, & qu'ils ont été bien choiſis.

Le fruit intérieur ou cette ſubſtance ſucculente, qui eſt proprement le fruit, eſt très-rafraîchiſſante ; on en fait la limonade pour le rafraîchiſſement, on confit l'écorce de ce fruit, on confit auſſi ſes fleurs, qui ſont fort cordiales.

La fleur de Citron eſt d'un grand uſage dans la diſtillation : mais ce n'eſt pas dans le Pays. C'eſt à ſon écorce ſur-tout qu'on s'attache.

Les Citrons, qui ont le plus de jus, ne ſont pas les plus propres à la diſtillation ; mais ils ſont bons pour la limonade. Les bons Citrons à diſtiller, ſont ceux dont l'écorce eſt épaiſſe & tendre, & ce ſont ceux, qui ont le plus de quinteſſence ; c'eſt dans ceux-là, que le Confiſeur & le Diſtillateur trouvent le plus de matiere à leur travail.

Les Citrons de Provence ont beaucoup de jus & d'acide, & ſont excellent, pour

les ragoûts, pour la limonade; mais en même-tems très-ingrats pour la distillation.

Le Citron d'Italie ressemble assez à celui de Provence, mais il est meilleur; le plus parfait de tout est celui de Portugal: quand il est pris dans sa maturité, il est excellent à employer, il a beaucoup de parfum & du parfait. C'est le fruit qui approche le plus du Cédra; ceux à qui le goût du Cédra est familier, sçavent bien le distinguer, & mettent leur connoissance à profit.

Mais comme le Citron de Provence est le plus commun de tout, & qu'on s'en tient assez à celui-là pour distinguer ceux qui ont plus de jus, & ceux qui ont plus d'écorce : on en juge par la pesanteur. Celui qui a moins de jus & plus d'écorce est le plus leger; si vous voulez connoître ceux qui auront le plus de quinteſſence, connoissance essentielle pour un Distillateur; si la superficie de l'écorce, est transparente à une couleur tendre & brillante; vous pouvez assurer que votre Citron est très-quintessentieux. L'odeur du fruit achevera de vous déterminer sur le choix.

Le Citron d'Italie se distingue de celui de Provence, en ce qu'il est mieux fait, & qu'il a la couleur plus foncée, que celui de Provence. Celui de Portugal enfin est encore le mieux fait de tous, & de la meilleure odeur : sa couleur est vive, son odeur

approche beaucoup de celle du Cédra, quand il est dans sa parfaite maturité.

De toutes les especes ci-dessus, prenez ceux, qui auront la couleur la plus vive, ce coup d'œil tendre, quoique brillant, qui seront pointillés, dont l'écorce sera grasse & épaisse.

Ce choix fait, auquel on ne peut se méprendre après tout ce que nous en avons dit, vous leverez délicatement le superficie avec les zestes, en observant de ne couper que le jaune, & de n'en point laisser; vous les mettrez dans l'Alambic, & les distillerez avec de l'eau & de l'eau-de-vie à un feu un peu vif; vous ne tirerez point de flegme, par rapport au goût d'empyreume; vous ferez ensuite le sirop comme pour toutes les autres liqueurs avec du sucre fondu dans l'eau fraîche; vous mettrez dans ce sirop vos esprits distillés; les passerez à la Chausse pour clarifier le mélange, & votre liqueur sera faite.

Recette pour cinq pintes & chopine d'eau de Citronelle commune.

Prenez quatre citrons moyens, une livre un quart de sucre, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-septier d'eau, pour le syrop de votre liqueur.

Recette pour cinq pintes d'eau de Citronelle double.

Prenez, pour la liqueur double, quatre beaux citrons, trois pintes demi-ſeptier d'eau, trois livres de ſucre, que vous ferez fondre pour votre ſyrop, dans deux pintes d'eau.

Prenez, pour la liqueur fine & ſéche, cinq beaux citrons, ou ſix citrons moyens, trois pintes demi-ſeptier d'eau-de-vie, deux livres de ſucre, que vous ferez fondre dans la quantité d'une pinte & chopine d'eau fraîche, pour le ſyrop.

Nota, que quand nous diſons prenez des citrons, ce ſont les zeſtes de quatre ou cinq citrons, dont nous entendons parler.

Pour faire cette eau avec la Quinteſſence.

Pour la commune, vous mettrez ſoixante gouttes de quinteſſence; pour la double, ſoixante & dix; & quatre-vingt, pour celle qui ſera fine & séche.

CHAPITRE XLII.

Du Citron Chinois.

CE qu'on appelle le Citron Chinois, est un citron vert, qui nous vient de Madere, à peu près gros comme une noix muscade. On nous l'envoye tout confit dès Isles de l'Amérique, où il se trouve communément. Mais ce citron étant confit, n'est plus propre à la distillation; & ceux qui font quelque liqueur avec ce fruit, ne peuvent se servir que du syrop : car ce citron, tant au blanchissage qu'à la confiture, à dépouillé toute sa partie quintessencieuse, & même son parfum. Celui dont on se sert pour l'eau Chinoise, est le citron ordinaire, cueilli dans sa verdeur, de la grosseur d'une noix, des zestes duquel on se sert dans la recette de l'eau Chinoise.

On peut avec le syrop du citron de madere, faire une liqueur excellente, parce que ce syrop étant extrêmement parfumé, il ne peut manquer de donner aux liqueurs, dans lesquelles il entre, un goût délicieux. Ce fruit étant d'un climat chaud, & n'étant point dépouillé de ses zestes, donne au syrop beaucoup de parfum quintessencieux.

Il faut prendre de ce syrop, sans le fruit, y mettre de l'esprit-de-vin, à proportion de la force, qu'on veut donner à sa liqueur : on peut même, si l'on veut, y mettre un peu d'eau ; ensuite on le passe à la chausse : & quand la liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Il faut ensuite attendre quelques jours pour le mettre en vente, & le débiter, pour donner à cet alliage le tems de se faire. Cette liqueur n'est pas fort difficile à faire : il faut observer sur ce point, que plus le syrop est nouveau, meilleure est la liqueur, parce qu'il a plus de parfum, & qu'en vieillissant, il en perd beaucoup.

Si l'on se sert des citrons de Portugal, d'Italie ou de Provence, il faut les employer dans leur verdeur, après un mois au plus que la fleur est tombée : il ne faut pas, qu'ils soient plus gros qu'une noix ordinaire, & on les employera comme tous les autres fruits à écorce.

Recette pour faire l'Eau Chinoise avec le sirop du Citron de Madère.

Pour une pinte de syrop du citron susdit, vous mettrez une pinte d'esprit-de-vin, sans eau ni sucre ; cependant proportionnellement toujours à la force que vous voudrez donner à votre eau Chinoise.

Recette pour faire cinq pintes d'eau Chinoise ; commune avec le Citron de Provence, d'Italie ou de Portugal.

Prenez vingt-cinq petits citrons verds ; ou les zestes de ces citrons, distillez-les avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre, pour le syrop.

Recette pour l'eau Chinoise double.

Prenez les zestes de trente citrons, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, pour les distiller, & trois livres de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes d'eau fraîche, pour le syrop de votre liqueur.

Recette pour quatre pintes d'eau Chinoise fine & séche.

Prenez les zestes de trente-cinq, ou trente-six citrons, que vous ferez distiller dans pareille quantité d'eau-de-vie, que pour les précédentes recettes : mettez, pour faire votre syrop, fondre deux livres de sucre, dans une pinte & chopine d'eau fraîche.

De cette façon vous ferez l'eau Chinoise, à quelque chose près aussi bonne, qu'avec le syrop du citron de Madere confit.

CHAPITRE XLIII.

Du Limon.

LE Limon est un fruit plus gros que le citron, & plus rond ; sa chair est ordinairement moins épaisse : il est comme le citron, rempli d'une substance vésiculeuse & spongieuse, pleine d'un suc, ou jus aigre & piquant.

Les Limons ont l'écorce d'un jaune citrin, sont fort odorants. Le suc, comme j'ai dit plus haut, est aigre & piquant, mais cependant fort agréable au goût, & même à l'odorat : il rafraîchit, purifie le sang, chasse le mauvais air, réjouit le cœur, & donne de l'apétit. On l'employe, comme le citron, assez indifféremment aux mêmes usages : tous les Distillateurs le confondent avec le citron : ils n'y perdent rien, car il abonde autant en jus & en quintessence, que ce dernier fruit.

Pour faire l'eau de Limette.

L'eau de Limette se fait avec le fruit ci-dessus. Les Confiseurs, Limonadiers, Officiers de Maison, le confondent avec le citron.

Pour faire cette liqueur, vous choiſirez vos limons frais & bien murs; vous couperez les zeſtes, comme pour l'eau de citronelle, les diſtillerez de la même façon, à un feu tant ſoit peu vif, & ne tirerez point de phlegme. Vous ferez le ſyrop avec du ſucre & de l'eau fraîche, comme aux Chapitres précédents, & paſſerez le tout à la chauſſe pour les clarifier; & quand votre liqueur ſera claire, fine, elle ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'eau de Limette.

Vous prendrez trois limons ordinaires, de groſſeur moyenne : s'ils ſont petits, vous en prendrez quatre; s'ils ſont beaux, deux ſuffiront : vous prendrez la même quantité d'eau-de-vie, qui eſt déterminée pour l'eau de citronelle; la même quantité d'eau, & la même de ſucre, pour faire le ſyrop : & pour la double, pour celle fine & ſéche, vous vous conformerez en tout au Chapitre indiqué quarante-uniéme.

CHAPITRE XLIV.

De la Bigarade.

LA Bigarade est le fruit d'un oranger: cette espéce d'oranger est très commune en Provence. Son fruit est appellé Bigarade, à cause des rayures qui sont sur son écorce, & des inégalités qui se rencontrent sur ladite écorce, sur laquelle naissent plusieurs pointes & excrescences, comme de petites cornes.

Dans la classe des oranges aigres, la bigarade tient le premier rang. Les Distillateurs s'en servent quelquefois. On en tire de la quintessence. Elle entre dans les recettes de plusieurs liqueurs: elle est la base d'une liqueur, qu'on appelle eau de bigarade.

Pour faire l'eau de Bigarade ou d'Orangesse.

Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence, ou de Portugal, dans le tems que vous sçaurez que les Confiseurs les employent; car c'est précisément celui où il faut les distiller. Les Confiseurs ne se servent point des zestes de la

bigarade, & les vendent. Vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, un peu de macis, ou de muscade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous employerez les zestes, dès qu'ils seront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent, & ne fermentent, ce qui rendroit la liqueur mauvaise.

Quand votre Alambic sera garni, ainsi que nous venons de dire, vous les mettrez sur un feu un peu vif, parce que la quintessence d'un fruit verd ne s'enleve pas aussi facilement, que celle d'un fruit un peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des phlegmes, crainte du goût d'empyreume. Vous ferez le syrop, à l'ordinaire, avec l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre du sucre: vous mettrez dans ce syrop vos esprits distillés, & passerez ce mélange à la chausse, pour le clarifier; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Bigarade ou d'Orangesse.

Prenez six bigarades ordinaires: si elles sont belles, quatre suffiront: vous en pourrez mettre jusqu'à huit, si elles sont petites. Vous distillerez les zestes de ces fruits, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-

vie. Vous prendrez, pour faire le syrop, deux pintes & chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de sucre ; & pour assaisonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis, & une demie noix muscade.

CHAPITRE XLV.

De l'Orange de Portugal.

POur que l'orange soit bonne, il faut la cueillir dans sa parfaite maturité, que l'arbre ne soit ni en séve, ni en fleurs ; choisir celles, qui sont d'un jaune bien foncé, bien doré, bien brillant, dont l'écorce sera fine, grasse, tendre, transparente, & bien pointillée à petits grains.

Pour faire l'eau d'Orange de Portugal.

Vous couperez les zestes, comme ci-dessus ; vous les mettrez ensuite dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie, en telle quantité, que celle de liqueur, que vous aurez à tirer, en y mettant aussi un peu d'eau. Vous mettrez votre Alambic, ainsi garni, sur un feu un peu vif : vous distillerez vos esprits, éviterez de tirer des phleg-

mes, qui altéreroient votre marchandise ; car la quintessence de ce fruit, comme celle de tous les fruits à écorce, montant la première, les phlegmes qui viendroient ensuite, donneroient à votre liqueur le goût d'empyreume. Vous ferez votre syrop, à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans l'eau fraîche, vous verserez dedans vos esprits distillés, passerez le tout à la chausse, & la liqueur étant claire, sera faite.

Recette pour six pintes d'eau d'Orange de Portugal.

Vous prendrez quatre oranges de Portugal ; si l'orange a les qualités décrites & requises ; & plus, si elles sont petites & de moindre qualité ; & cela, au jugement que vous porterez vous même de votre liqueur, vous distillerez vos zestes avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & un demi-septier d'eau ; & mettrez, pour le syrop, une livre un quart de sucre, dans trois pintes d'eau.

Pour faire l'eau à la fine Orange.

Vous choisirez les plus belles oranges, les plus quintessencieuses, selon les regles que nous venons d'en donner à la recette précédente.

Vous couperez délicatement vos zestes, de façon que sans mordre sur le blanc, vous enleviez toute la superficie quintessencieuse qui est jaune : les zestes coupés, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu un peu plus vif que l'ordinaire, à cause de l'eau, sans tirer de phlegme. Vos esprits étant distillés, vous les mettrez dans un syrop fait à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : votre syrop étant fait, vous verserez dedans vos esprits distillés, les passerez à la chausse pour les clarifier, & votre liqueur sera faite.

Au défaut du fruit, on peut employer la quintessence d'orange : mais il faut en employer le moins qu'on pourra, parce que la quintessence est sujette à déposer : on ne doit en faire usage, qu'au défaut du fruit : si vous vous en servez, il faut faire clarifier l'eau, pour faire le syrop, & vous passerez la liqueur aussi claire fine, qu'il vous sera possible, afin d'éviter le dépôt.

Recette pour la fine Orange meëlleuse.

Vous mettrez dans votre Alambic les zestes de si belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le syrop de votre li-

queur, trois livres & demie de ſucre, & une demie livre de caſtonade, & deux pintes & demi-ſeptier d'eau.

Recette pour la fine Orange en Liqueur fine & ſéche.

Vous mettrez dans l'Alambic les zeſtes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour le ſyrop, deux livres de ſucre, & une demie livre de caſtonade, & deux pintes d'eau, pour faire votre ſyrop, pour faire de chacune des deux recettes, environ ſix pintes de liqueur.

Si vous faites l'une & l'autre de ces deux liqueurs avec la quinteſſence, vous mettrez pour celle qui doit être meilleure quatre-vingt gouttes, & pour celle qui doit être fine & ſéche, cent gouttes de quinteſſence: vous les diſtillerez à un feu tant ſoit peu vif, & éviterez les phlegmes, ce que nous ne pouvons aſſez recommander pour la qualité de la marchandiſe.

Il nous reſte à parler des quinteſſences de citron, bigarade & limon; de la façon d'employer les quinteſſences des fruits à écoſſe; ce que nous ferons dans le Chapitre ſuivant.

CHAPITRE XLVI.

Des Quintessences de Citron, de Bigarade & de Limon.
La nécessité & la façon d'employer les Quintessences.
Récapitulation sur tous les fruits à écorces qu'on employe verds.

QUoique le citron & les autres fruits à écorce se ressemblent assez, la façon d'extraire leur quintessence est absolument différente; comme ceux dont nous parlons, ont l'écorce plus serrée que les précedens, ils ne donneroient point de quintessence dans l'entonnoir: on en distille les zestes: on en rempli la cucurbite, à un pouce près du couronnement, & on remplit le reste d'eau: on distille la recette au bain marie, comme pour le Néroly de fleur d'orange, & on sépare la quintessence des citrons, limons & bigarades, comme on fait le Néroly, parce qu'elle surnage de même sur l'eau distillée; & de cette eau distillée, mêlée avec des esprits, & le syrop à l'ordinaire, vous ferez d'excellentes liqueurs. Comme les fruits à écorce sont très-chers dans ce Pays-ci,

il eſt impoſſible d'en tirer une quanité de quinteſſences ſans entrer dans des frais immenſes ; il faut donc la tirer d'ailleurs : mais ſi l'on n'eſt pas familier avec leurs odeurs, il eſt très-facile d'être trompé, ce qui porteroit un préjudice conſidérable à la marchandiſe : & comme elles ſont l'unique reſſource, au défaut du fruit, il faut s'attacher extrêmement à cette partie. Vous diſtinguerez facilement à l'odorat celle d'Italie, qui eſt la meilleure de toutes ; la façon contribue beaucoup à ſa bonté & ſa nouveauté : celle qui eſt vieille à beaucoup perdu de ſa qualité.

On ſe ſert des quinteſſences, pour parfumer les huiles ou eſſences pour les cheveux, pour chaſſer les mauvaiſes odeurs, pour faire des eaux d'odeur, & pour les liqueurs de goût.

On ſe ſert de toutes les quinteſſences de cette façon : on met dans l'Alambic, au lieu des fleurs ou de fruits, un certain nombre de gouttes de quinteſſences, ainſi qu'il eſt porté par les recettes : on les diſtille comme le fruit, à l'eau & l'eau-de-vie ; & quand ces eſprits à la quinteſſence ſont diſtillés, on les verſe dans le ſyrop fait à l'eau fraîche, avec le ſucre fondu dedans : on les paſſe à la chauſſe ; & les mêlanges étant clarifiés, les liqueurs ſont faites.

Pour

Pour les fruits verds qu'on employe, on peut en faire usage presque aussitôt que la fleur est tombée ; car ce fruit a d'abord beaucoup d'odeur, & même de quintessence propre au travail ; desorte que tous les quinze jours, on le peut employer, avec différence de quantité & de qualité, & jusqu'à sa parfaite maturité : à tous ses dégrés de grosseur, il donnera un goût & un parfum différent. Et ces sortes d'épreuves se peuvent faire à Paris comme ailleurs, parce qu'il y vient d'Italie, de Provence & du Portugal, des fruits de toute grosseur, & de tout point de maturité : on peut aussi employer le fruit passé ; mais il ne faut pas qu'il soit pourri.

Il faut toujours un peu plus d'effort, pour extraire la quintessence du fruit verd, parce que l'écorce est plus serrée ; cependant elle monte assez vîte pour ne pas tromper le Distillateur sur les phlegmes, qui font tort aux fruits, sur-tout quand ils sont verds, parce qu'ils sont plus âcres.

CHAPITRE XLVII.

Des fruits à l'Eau-de-vie.

NOus ne ſortirons pas de la partie des fruits, ſans expliqner la façon de confire les fruits à l'eau-de-vie. Nous n'en n'avons que ſix de cette eſpéce, qui ſont, la Pêche, la Preſſe, l'Abricot, & la Poire de Rouſſelet, la Reine Claude & la Mirac.

L'Abricot.

Pour faire des Abricots à l'eau-de-vie, il faut prendre de ceux qu'on appelle Abricots à plein vent, preſque murs, cueillis dans un tems chaud & ſec, après le lever du Soleil; fendez-les en forme de croix, eſſuyez le petit duvet, ou coton qui les couvre; faites-les enſuite blanchir au demi ſyrop; & lorſqu'ils blanchiſſent, ayez ſoin de le faire tremper légerement avec une écumoire: cela eſt d'autant plus eſſentiel, que les côtés du fruit, qui n'ont pas trempé, ſont tachés pour l'ordinaire, ce qui diminue ſon mérite, lui ôte ce coup d'œil avantageux, qui fait un autre mérite: & après le blanchiſſage, vous les ferez

égoutter, acheverez le ſyrop ; & quand ce ſyrop ſera fait, vous le mêlerez avec de l'eau-de-vie, ſi vous deſtinez vos Abricots à être mangez dans un mois. Si vous les voulez conſerver plus longtems, un an, par exemple, ou plus, vous y mettrez de l'eſprit-de-vin, & remplirez de votre ſyrop, mêlé avec l'eau-de-vie, ou l'eſprit-de vin, les bouteilles ou vous aurez arrangé vos Abricots : vous boucherez bien vos bouteilles ; & quand vos Abricots ſeront tombés au fond, il ſeront bons à manger.

Recette pour un cent d'Abricots.

Vous en prendrez toujours quelques-uns de plus que le nombre, que vous voudrez accommoder, pour remplacer ceux qui ſe ſeroient gâtés au blanchiſſage. Vous prendrez quatre livre de ſucre, & trois pintes d'eau, pour faire votre ſyrop ; vous mettrez le ſucre & l'eau ſur le feu ; & quand il ſera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec deux blancs d'œuf fouettés ; vous ne les mettrez pas tous deux à la fois, vous les partagerez par quart ; & quand votre ſyrop aura été clarifié par la moitié de vos blancs d'œuf, & qu'il commencera à prendre corps, vous blanchirez vos Abricots, comme nous avons dit, en les trempant

dans votre ſyrop : quand vos Abricots auront tous été blanchis, vous acheverez le ſyrop, en mettant le reſte de vos blancs d'œuf, pour achever de le clarifier : quand enfin il ſera froid & ſucré à fond, vous verſerez dedans deux pintes d'eſprit-de-vin, ou d'eau-de-vie, que vous mêlerez bien avec le ſyrop ; & quand le mêlange ſera fait, vous le verſerez ſur vos Abricots, que vous devez auparavant avoir bien arrangé dans la bouteille où vous voulez les mettre.

CHAPITRE XLVIII.

De la Peche.

LA Pêche eſt un fruit, dont la chair eſt molle & fine, pleine d'un ſuc exquis, quand elle eſt mûre ; mais dès qu'elle devient trop molle, elle eſt déja paſſée. La peau des meilleures eſt très-fine, & ſe détache facilement : le dedans de ce fruit eſt d'un rouge vermeil. Je ne parle pas de toutes les Pêches, on en feroit un long traité ; mais toutes celles dont la peau eſt fine & bien colorée, la chair ferme, douce & bien ſucculente, d'un goût ſucré, cependant relevé, vineux & parfumé, le

noyau petit, & qui quittera le fruit facilement, auront toutes les qualités, qu'elles peuvent avoir.

Les Distillateurs, les Bourgeois & les Officiers en font un ratafia, d'un mérite supérieur, dont nous parlerons aux Chapitres des ratafias : il est très-bon à employer, à cause de ce goût vineux & parfumé : il fermente aisément, ce qui fait, qu'on doit avoir beaucoup d'attention quand on l'employe.

On peut conserver ce fruit, par le moyen de l'eau-de-vie, plusieurs années, & ajoûter même un dégré à la bonté naturelle de son parfum, en apportant à la façon de le conserver toute l'atrention, qu'il y faut. Tous les fruits peuvent se confire à l'eau de-vie, excepté la pomme & la figue; au moins cette façon n'est pas encore d'usage nulle part.

De tous les fruits, que l'on confit à l'eau-de-vie, pour les conserver, la Pêche est celui qui est le plus en usage. Nous joindrons encore la Cerise à ceux, que nous avons dit plus haut.

La Pêche étant naturellement froide, est plus difficile à confire que les autres fruits : il faut un syrop, qui ait plus de corps, & mettre plus d'esprits qu'aux autres fruits. Il faut choisir pour cela les plus belles Pêches, qu'il sera possible de trou-

ver ; qui ne soient pas tout à fait mûres, les cueillir en saison séche & chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en soit bien essuyée ; les prendre sans tache : il faut bien essuyer le duvet ou le coton, qui les couvrent : on les fend ensuite jusqu'au noyau, pour donner au syrop & aux esprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur, & de les confire à fond, & afin qu'ils puissent se conserver. Cette préparation faite, vous mettrez votre sucre dans une poëlle à confiture, & le tout relativement & par proportion à la quantité de Pêches, que vous aurez à confire ; comme nous le dirons à la recette : vous mettrez de l'eau à proportion ; clarifierez votre sucre.

Quaud votre syrop sera fait à moitié, vous mettrez dans ce syrop une partie de votre fruit ; (il faut qu'il soit bouillant,) & le laisserez blanchir, il faut avoir bien soin de les ôter au véritable point de leurs blanchissages, & mieux vaudroit encore, qu'ils le fussent moins que plus.

Vous les tirerez ensuite avec une écumoire, à mesure qu'ils blanchiront, & il faut être prompt à les retirer, parce que ceux, qui cuisent trop sont perdus, & tout au plus, on peut les servir comme compotte : mais ils ne valent plus rien pour être confit à l'eau-de-vie.

Quand vous retirerez les fruits du blan-

chiſſage, il faut avoir ſoin de les arranger à meſure ſur une table couverte de linge blanc, pour les laiſſer égoutter, & obſerver de les poſer ſur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a pris au blanchiſſage s'écoule, & qu'il ne reſte que le fruit du fruit, c'eſt-à-dire ce parfum, qui en eſt l'ame.

Pendant que votre fruit s'égoutte & ſe réfrodit, vous acheverez le ſyrop, que vous ferez réduire à la plume, prêt à candir ou à ſe cryſtalliſer; vous le retirerez & le paſſerez dans un tamis; enſuite le laiſſerez repoſer & réfroidir: enſuite vous mettrez en pareille quantité, moitié eſprit-de-vin & de ſyrop; & quand vos Pêches ſeront bien arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ſyrop & d'eſprit. Ce fruit quoique gros & lourd ſe ſoutient dans la liqueur, qui fait ſon ſyrop ſans toucher le fond, juſqu'à ce qu'il ſoit confit à fond; quand elles auront été bien pénétrées du ſyrop & des eſprits elles tomberont au fond, & pour-lors elles ſeront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer, confire, & conſerver les Pêches, & la conduite à obſerver pour le faire avec ſuccès.

Recette pour un cent de Pêches.

Prenez-en toujours plus que le nombre;

que vous voudrez confire, pour remplacer celles, qui périront au blanchissage. Vous prendrez pour faire votre syrop, huit livres de sucre, avec six pintes d'eau; quand votre sucre sera fondu, & que le syrop sera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés; vous ne les mettrez pas tout à la fois; mais vous les partagerez & les employerez par quart; & quand vous les aurez clarifiés, en y mettant la moitié desdits blancs d'œufs, & que votre syrop commencera à prendre corps, vous blanchirez vos Pêches, ainsi que nous l'avons dit dans le Chapitre precedent. Quand vos Pêches seront blanchies, vous acheverez le syrop jusqu'à ce qu'il commence à se cristalliser; & mettant le reste de vos blancs d'œufs pour le clarifier entierement, vous attendrez en le laissant exposer qu'il soit réfroidit à fond: après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'esprit-de-vin, & verserez le mêlange sur vos Pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Si vous employez de la Cassonade au lieu de sucre, vous mettrez autant de blanc d'œuf que de livres de Cassonade, afin de clarifier votre syrop; & vous mettrez autant de Cassonade que de sucre.

CHAPITRE XLIX.

De la Preſſe.

LA Preſſe eſt une autre eſpece de Pêche, qui ne quitte pas le noyau comme la précédente ; elle a de grandes qualités comme toutes les autres Pêches : on la confit à l'eau-de-vie, ainſi que nous l'allons dire.

Confite à l'eau-de-vie ; elle eſt ſupérieure à la Pêche. La Pêche eſt un fruit fondant & mou, & ſe ride quand l'eau en eſt ſortie ; mais la Preſſe garde tout ſon brillant, parce qu'elle a la chair ferme & ferrée ; ce qui fait, qu'elle conſerve ſon ſucre & ſa beauté, qui ſe conſervent encore par la force des eſprits.

Si on fait des Preſſes à l'eau-de-vie, afin qu'elles ſoient bonnes à manger, il faut eſſuyer le duvet qui les couvre, les fendre comme les Pêches juſqu'au noyau, les faire blanchir au ſyrop & les égouter. Enſuite faire le ſyrop à fond ; quand il ſera fait, le retirer de deſſus le feu & le laiſſer réfroidir : quand ce ſyrop ſera froid, & vos Preſſes bien égoutées, vous les remettrez dans le ſyrop, les couvrirez, & laiſſerez l'eſpace de

vingt-quatre heures infuser : au bout de ces vingt-quatre heures, vous en tirerez vos Presses, & remettrez le syrop dans la poëlle que vous remettrez sur le feu pour le faire bouillir. Vous l'écumerez de nouveau & le retirez encore de dessus le feu, le laisserez réfroidir, pour y remettre encore vos Presses infuser pendant vingt-quatre heures ; vous continuerez d'observer la même conduite jusqu'à trois fois ; après quoi, vous retirerez vos Presses & les mettrez égoutter sur une claye. Pendant que vos Presses s'égouteront, vous ferez le syrop à la plume ; & quand il commencera à candir, vous le laisserez réfroidir & le mettrez dedans l'esprit-de-vin ; & vos Presses étant arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ce syrop spiritueux ; vous les boucherez bien, & au bout de deux mois vos Presses seront bonnes à manger, & délicieuses au goût.

Quelques personnes ne font d'autres préparations à ce fruit, que de le faire blanchir tout simplement dans l'eau ; ils entendent assez mal la conduite, qu'il faut à ce fruit, parce que l'eau l'amollit & le perd ; au lieu que le syrop le conserve & le fortifie : d'autres ne mettent, ni assez d'eau-de-vie, ni assez d'esprit-de vin ; le syrop se trouve trop foible, & le fruit n'est ni beau, ni bon, & même ne peut se conserver. Com-

me les Pêches & les Presles sont à peu près de même grosseur, la recette précédente servira pour ce fruit.

CHAPITRE L.

De la Reine Claude et la Mirabelle.

LA Reine Claude est une Prune verte, qui murit au mois d'Août. Malgré sa maturité, elle conserve toujours sa verdeur, mais ce verd est tendre ; sa chair est d'un jaune tendre, succulente & extrêmement douce, la peau est fine & colorée d'un rouge brun aux endroits, où elle est exposée au Soleil : son goût est sucré, & c'est des fruits de cette espece, le fruit le plus parfait.

La Mirabelle est une autre Prune, longuette, blonde, teinte d'une couleur incarnatte, quand elle est bien exposée au Soleil. Cette Prune est douce, très-propre à confire, & bonne à mettre à l'eau-de-vie comme la précédente, ainsi que nous verrons ci-après.

Pour confire à l'eau-de-vie la Prune de Reine Claude, il faut la prendre, quand elle commence seulement à murir ; il ne faut pas,

qu'elle ait été maniée, ni qu'elle soit cueillie long-tems auparavant, ce que vous connoîtrez facilement par la fleur, qui n'y sera plus, si elle a été maniée. Quand vous les aurez choisies, si vous ne les cueillez pas vous même, ce qui seroit infiniment mieux, après que la chaleur auroit essuyé la rosée qui les couvre; vous les essuyerez légerement pour en ôter la fleur: les piquerez autour avec une épingle seulement pour percer la peau, & les mettrez tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conserver leur verdeur; vous les blanchirez ensuite au demi-syrop, comme il est dit ci-dessus; les retirerez & laisserez égouter: pendant que vos Prunes s'égouteront, vous acheverez votre syrop; étant achevé, vous le retirerez du feu; & quand il ne sera plus qu'à moitié chaud, vous mettrez vos Prunes dedans pour vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous les retirerez avec une écumoire, & les remettrez égouter; ensuite vous ferez bouillir & clarifier votre syrop, l'écumerez & le rendrez à la grosse plume, le laisserez réfroidir, arrangerez vos Prunes dans vos bouteilles; & quand votre syrop sera froid, vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'esprit-de-vin, selon le tems que vous les voudrez conserver, & vous en remplirez vos bouteilles: au bout de six semaines elles seront bonnes à manger.

Les Mirabelles vous les cueillerez parfaitement mures ; vous les piquerez à l'endroit de la queue ; vous les mettrez enſuite tremper dans de l'eau-de-vie pour huit jours ; après quoi vous les retirerez, & les mettrez enſuite dans de bonne eau-de-vie de Coignac portant épreuve, vous les mettrez enſuite dans de bonnes bouteilles, que vous boucherez bien ; & au bout de ſix ſemaines, elles ſeront bonnes à manger.

Recette pour confire deux cent Prunes de de Reine Claude. Vous prendrez la même quantité de ſyrop & d'eau-de vie, qui eſt portée, dans celle de l'Abricot.

Pour la Mirabelle, vous en confirez quatre cent par la même recette.

CHAPITRE LI.

Du Rousselet.

LE Rouſſelet eſt une petite poire, qui a le goût ſucré. Il y en a de gros & de petits : celui de Rheims eſt le plus eſtimé ; & c'eſt preſque la plus eſtimée des poires : elle eſt médiocre en groſſeur, bien faite, a la peau très-fine, griſe, jaune en muriſſant, & rouge brune du côté qu'elle eſt expoſée au Soleil : la chair en eſt tendre,

fine & ſans marc, & ſon eau eſt agréablement parfumée ; mais d'un parfum, qui lui eſt particulier, & qu'elle ſeule poſſede : elle murit ordinairement en Août, ou au commencement de Septembre. Elle ſe ſoutient également, quelque emploi qu'on en veuille faire, crüe ou cuite, confite ou ſéche.

Pour confire le Rouſſelet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il ſoit abſolument mur ; mais ſeulement prêt à murir. Il faut les prendre ſans tâche, les tourner bien finement, deſorte qu'il ne paroiſſe pas, que le coûteau y ait paſſé : vous aurez ſoin en les tournant de laiſſer la queüe, afin qu'on les puiſſe prendre promptement & proprement. Vous ferez votre ſyrop à fond : vous y paſſerez vos poires, pour les blanchir ; & afin qu'en les blanchiſſant, elle puiſſent ſe ſoutenir fermes, il faut les retirer enſuite, & les faire égouter ſur les claves : pendant qu'elles égoûteront, vous ferez bouillir votre ſyrop pour le clarifier : enſuite vous le retirerez, & le laiſſerez réfroidir. Vous mettrez enſuite de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit-de-vin dans le ſyrop, ſelon le tems que vous vous propoſerez de conſerver vos fruits : vous arrangerez enſuite vos poires dans des bouteilles, & les remplirez enſuite de ce mélange. Voilà la façon de confire ce fruit à l'eau-de-vie.

Pour confire le Raisin à l'eau-de-vie.

Le raisin que nous employons, & qu'on confit à l'eau-de-vie, est un raisin de Provence, qu'on appelle dans le Pays Panse, ou le raisin de Damas sec, qui est encore plus délicat.

Vous prendrez donc pour cela du raisin sec de damas, & le mettrez tremper dans l'eau-de-vie, pendant huit jours : au bout de ce tems, les grains pénétrés dans l'eau-de-vie seront grossis : vous mettrez l'eau-devie, dans laquelle auront trempé vos raisins, dans un syrop, que vous ferez, comme celui que j'ai dit à l'article de l'abricot, à la différence seulement, qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-devie que de syrop; c'est-à-dire, que pour trois pintes de syrop, vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le syrop avec l'eau de-vie, vous passerez le mêlange à la chausse; & quand il sera clair, vous le mettrez sur vos raisins, qui vaudront beaucoup mieux que le verjus, qu'on avoit confit jusqu'ici.

CHAPITRE LII.

De tous les Fruits a l'Eau-de-vie.

LEs Chapitres ci-dessus, sont pour les fruits, qu'on est le plus en usage de confire à l'eau-de-vie ; mais il est nécessaire de dire un mot, dans celui-ci, sur-tout les fruits, qu'on peut confire de la même façon. Tout les fruits, excepté la pomme & la figue, peuvent se conserver dans un sirop spiritueux : mais ces deux fruits n'ont jamais été d'usage.

On peut faire confire les cédras, les bergamottes, les citrons & tous les fruits à écorce de cette façon. Les amandes, toutes sortes de poires, de prunes, de cerises, groseilles, bigaraux, raisins, &c.

Quand vous voudrez confire les fruits à écorce, vous choisirez toujours ceux qui auront l'écorce la plus épaisse, parce qu'ils sont plus quintessencieux que les autres, & que l'on ne confit que l'écorce. Quand vous aurez choisi de fraîches oranges, des bergamottes, bigarades, limons, citrons, &c. vous les tournerez si délicatement, qu'il ne paroisse pas que le couteau y ait passé, il faut même que cette superficie jaune, que vous

tournerez, ne soit prise qu'à moitié, & laisse sur l'écorce blanche un coup d'œil jaune, & la meilleure partie de la partie quintessencieuse, parce qu'il ne resteroit plus aucun goût au fruit, que vous voudriez confire, si vous enleviez toute la superficie jaune, qui est sa partie la plus odorante, comme la plus parfumée.

Il faut que le fruit ainsi tourné, soit aussi uni, qu'il sera possible: vous les couperez ensuite par quartiers, que vous léverez de dessus cette partie suculente, qui est proprement le fruit; ce que vous ferez & le plus délicatement, qu'il se pourra, en observant que votre couteau ne touche point aux acides. Vous pourrez cependant laisser votre fruit en son entier; mais pour lors vous ferez, avec quelque chose, deux trous à votre orange, un à l'endroit de la queue, & l'autre à l'opposé, sans presser le fruit; vous en ferez sortir le jus; vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, & les ferez égoutter sur des clayes; vous ferez ensuite votre sirop, le clarifierez, & y mettrez cuire vos fruits, & votre confiture sera faite.

Si vous voulez les mettre à l'eau-de-vie, quand vous aurez retiré vos fruits du blanchissage, vous les ferez égoutter, ainsi que nous avons dit; & pendant qu'ils égoutteront, vous ferez bouillir votre sirop, le

clarifierez, & quand il sera clair & refroidi, vous y mettrez de l'eau de-vie ou de l'esprit de vin, & le verserez ensuite sur vos fruits que vous devez avoir eu soin de bien arranger dans des bouteilles, & au bout de deux mois vos fruits seront bons à manger.

Pour ce qui est des autres fruits, on les confit de même que nous avons dit aux premiers Chapitres; il faut donc que le fruit soit absolument confit, qu'on puisse le manger en confiture & qu'on puisse le sécher pour garnir les christaux.

Si vous n'avez pas de fruit à l'eau-de-vie, & qu'on en commande, vous pourrez acheter du fruit confit avec son sirop chez les Confiseurs; vous le tirérez du sirop, & le ferez égoutter comme ci-dessus; & bouillir le sirop que vous clarifierez; & quand il sera froid, l'employerez comme ci-dessus.

Quand on veut avoir du fruit confit sec, on le passe au sirop, comme si on vouloit le mettre à l'eau-de-vie; & quand il est tiré du sirop où il a resté plusieurs mois, on le fait sécher.

CHAPITRE LIII.

Des Epices.

VOici la partie essentielle de notre traité, comme celle, qui entre dans presque toutes les recettes, la moins connue & la plus nécessaire aux Distillateurs. Nous allons redoubler d'attention, pour l'expliquer, & pour mettre nos Lecteurs à portée d'en tirer tout le fruit possible.

La Canelle.

La canelle est la seconde écorce des branches d'un arbre, qu'on appelle le Canellier, qui croît aux Indes Occidentales; C'est surtout aux Isles de Ceylan, de Java & en Malabar qu'il est plus commun. Les Latins l'ont appellé *Cinnamomum.*

Les Distillateurs font une liqueur, à laquelle ils ont donné ce nom Latin, parce que la canelle est la baze de cette liqueur, & que le goût de cette épice est le dominant de cette liqueur.

Pour bien choisir la canelle, il faut qu'elle soit odorante, d'un goût piquant, & de couleur rougeâtre. Cette épice est d'un des plus excellents cordiaux, qu'il soit pos-

sible de trouver. Le Distillateur en tire les esprits à l'eau-de-vie. Pour assaisonner ces liqueurs, il en tire des quintessences, en fait spécialement l'eau de canelle & le cinnamomum desquels nous allons parler.

Eau de Canelle.

Pour la faire, prenez la quantité de canelle portée par les recettes, proportionnellement à la quantité de liqueur, que vous voudrez faire. ; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux esprits une prompte issue. Quand votre canelle sera Pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très-peu d'eau & d'eau-de-vie, & le tout relativement à nos recettes, & distillerez le tout sur un feu modéré.

Observez d'abord (ce qui est essentiel) que vos esprits qui tombent les premiers n'ont pas d'abord beaucoup du goût de la cannelle qu'on distille ; ce n'est qu'à la fin de la distillation, que l'odeur & le goût de cette épice monte & s'enlève avec les esprits. C'est pourquoi, dans les distillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de phlegme avec les esprits, si vous voulez, qu'ils ayent bien le goût des épices, que vous distillerez.

Aussi vous observerez de mettre moins d'eau, qu'aux autres distillations, dans votre alambic.

Quand vous aurez tirez vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans le ſirop, le paſſerez à la chauſſe, & quand le tout ſera clarifié votre liqueur ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'eau de Canelle.

Pilez en poudre bien menue une once de bonne canelle; mettez la canelle pulvériſée dans votre alambic avec trois poiſſons d'eau; mettez auſſi dans l'alambic trois pintes & chopines d'eau de vie, & pour faire votre ſirop, une livre un quart de ſucre, & trois pintes d'eau.

Le Cinnamomum.

La canelle eſt la baze donc de cette liqueur: nous avons dit de quelle façon il la faut choiſir; comment on l'employe pour faire l'eau de canelle. Voyons maintenant comment on l'employe pour faire le cinnamomum, qui eſt une autre liqueur; mais infiniment ſupérieure à la premiere.

La canelle ſeule ne feroit qu'une liqueur ſeche; c'eſt pourquoi les Diſtilateurs y joignent le macis, ce qui lui donne un relief infini.

Vous choiſirez donc de la canelle & du macis, que vous pilerez enſemble ou ſeparément; vous les mettrez dans votre alambic

Quand vous aurez choisi votre macis, vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau; vous distillerez cette drogue, comme toutes les autres épices; vous ferez le sirop, ainsi que nous avons dit au précédent chapitre; mêlerez les esprits avec le sirop, les passerez à la chausse, & votre liqueur étant clarifiée sera faite.

Recette pour environ cinq pintes & demi d'eau de Macis simple.

Vous prendrez une demi once de macis, que vous réduirez en poudre très-fine, & le distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & un peu d'eau; vous prendrez, pour faire le sirop, deux pintes & trois demi septiers d'eau & une livre & un quart de sucre.

Recette pour environ six pintes d'eau de Macis double.

Vous prendrez six gros de macis que vous pulveriserez comme dessus; mettrez dans l'alambic ledit macis pulvérisé avec quatre pintes d'eau-de-vie, & prendrez pour faire le sirop, quatre livres de sucre & deux pintes & chopines d'eau.

Recette pour environ cinq pintes & demie de ladite eau, fine & ſéche.

Vous ne prendrez pour celle-ci qu'une once de macis pulvériſée, que vous ferez diſtiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, & ne mettrez, pour faire le ſirop, que deux pintes d'eau & deux livres un quart de ſucre.

CHAPITRE LV.

De la Muscade.

LA muſcade eſt une eſpece de noix ſolide, qui croît à l'Iſle Benda, aux Indes Occidentales.

Il y en a de deux ſortes, qu'on trouve chez les Droguiſtes, une groſſe ou muſcade mâle, qui eſt de figure oblongue, & croît ſur un muſcadier ſauvage; l'autre eſt plus ronde. Cette derniére eſt infiniment meilleure, & plus petite que la précédente: elle eſt en dehors brune & ridée, & rougeâtre en ſon intérieur. Les Diſtillateurs en tire des eſprits, & des quinteſſences; elle eſt la baſe de la liqueur qui ſuit, qu'on appelle eau de muſcade.

Eau de Muſcade.

Nous n'avons d'autres régles à donner

pour juger de la bonté de la noix muſcade, que de ſentir ſi elle a de l'odeur, & ſi elle eſt peſante.

Pour faire cette liqueur, vous choiſirez la muſcade, ſelon ce que nous venons de dire; vous la mettrez dans le mortier, & la réduirez en poudre; mais comme elle ſe met en pâte en la pilant, parce qu'elle eſt très-huileuſe, vous pourrez la raper : vous la diſtillerez enſuite, comme les autres épices, décrites dans les chapitres ci-deſſus; vous ferez le ſirop de même qu'aux autres, mêlerez les eſprits avec le ſirop, & le paſſerez à la chauſſe; & lorſque votre liqueur ſera claire elle ſera faite. Il faut diſtiller votre recette à un feu ordinaire, & tirer avec vos eſprits un peu de phlegme, ſi vous voulez, que votre liqueur ait le goût de l'épice, que vous diſtillez.

Recette pour l'eau de Muſcade commune, fine, ſéche & double.

Vous mettrez pareille quantité d'eau-de-vie, pour toutes ces recettes, que pour celles du macis; vous mettrez une muſcade ordinaire pour l'eau commune, une belle pour la double, une & demie pour la fine, & ſéche, & les quantités de ſucre & d'eau portées aux recettes ſuſdites, pour le ſirop. Nous ne les donnons pas ſéparément à cauſe de leur reſſemblance.

CHAPITRE LVI.

Du Girofle.

LEs Distillateurs s'en servent dans plusieurs liqueurs. Pour une liqueur qui porte le nom de girofle, pour l'eau clairette de Chamberi, pour l'eau des quatre épices, pour l'esprit des quatre épices; les autres épices y entrent aussi: on en tire la quintessence, ou l'huile, en distillant le clou de girofle, *per descensum*. Le girofle échauffe, il est très-cordial, céphalique, & empêche l'effet du mauvais air; on prétend même, qu'il attire toute l'humidité qui l'approche, sans qu'il paroisse lui-même mouillé, ni humide. C'est ce qui fait, comme le prétendent quelques-uns, que rien ne croît sous son ombrage, ni même aux environs de cet arbre.

Nous avons déja dit que sa couleur étoit brune; & plus elle est rembrunie, meilleur aussi est le clou de girofle: sur ce vous aurez soin de choisir cette épice, & vous pouvez vous assurer, que celle dont le brun est moins foncé n'a pas tant de qualités que l'autre.

Eau de Clou de Girofle.

Pour faire cette liqueur, vous prendrez

la quantité de girofle, portée par vos recettes, & le choisirez de la couleur la plus brune que vous pourrez trouver : celui qui est d'une couleur plus claire, ne vaut rien. Vous le mettrez dans un mortier, vous le pilerez ; & quand il aura été réduit en poudre, vous le mettrez dans l'Alambic, avec un peu d'eau, & l'eau-de-vie qu'il lui faudra, ainsi que nous dirons.

Vous mettrez très-peu d'eau dans l'Alambic, ainsi que pour la canelle, parce que le goût & l'odeur des épices ne montant avec les esprits que sur la fin du tirage, on est toujours obligé, pour avoir leur odeur & leur goût, de tirer un peu de phlegme ; ainsi que nous avons dit au Chapitre de la canelle.

Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche, pour en faire le syrop de votre liqueur ; & quand ce syrop sera fait, vous y verserez vos esprits, que vous mêlerez bien, vous passerez le mêlange à la chausse ; & quand la liqueur aura passé au clair fin, elle sera faite.

Recette pour environ six pintes d'eau de Girofle.

Prenez un gros, ou dix-huit clous de Girofle, réduisez-les en poudre, & les mettez dans l'Alambic, avec trois pintes

& chopine d'eau-de-vie, & les distillez sur un feu ordinaire, en observant de tirer un peu de phlegme, pour donner aux esprits le goût & l'odeur de l'épice que vous distillez. Prenez, pour faire votre syrop, une livre un quart de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau.

Eau clairette d'Ardelle de Chambéry.

L'eau clairette, qu'on appelle l'eau d'ardelle, ou eau clairette de Chambery; n'est à proprement parler, qu'une liqueur tierce: elle tient un juste milieu entre les liqueurs fines, & les liqueurs communes. Cette liqueur est une de celles dont la consommation est la plus grande. Quoique cette liqueur soit simple, & de fabrique ordinaire, peu de Distillateurs réussissent à la bien faire.

On employe du clou de girofle, auquel on ajoûte du macis, qui est fort agréable, & qui se partageant dans la liqueur, fait un goût mitoyen, qui tient du girofle & du macis: mais le clou de girofle a toujours le goût dominant, & couvre par sa supériorité le macis, qui ne fait précisément qu'ajoûter à son parfum.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez le clou de giroffle & le macis, sur les marques que nous avons décrites ci-dessus: vous les mettrez dans le mortier, & les pi-

ferez. Quand ils auront été réduits en poudre, vous les mettrez dans votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, selon ce qui sera dit, de la quantité de chacune dans vos recettes ; ensuite vous mettrez votre Alambic, ainsi garni, sur son fourneau, ou vous allumerez un feu tant soit peu vif, & vous tirerez vos esprits, en observant toujours de tirer un peu de phlegme, parce que les épices ne donnent leur goût & leur odeur, que sur la fin du tirage, comme je l'ai déja dit. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, pour le syrop de votre liqueur : vous mêlerez vos esprits ensuite dans ledit syrop, quand le sucre sera bien fondu, & vous passerez le tout à la chausse, pour le clarifier, & votre liqueur sera faite, quand elle sera claire. L'usage est de colorer cette liqueur, avant de la passer à la chausse, c'est un point à observer : autrefois on donnoit à cette couleur un rouge tendre & clair ; mais aujourd'hui on est dans l'usage de lui en donner une plus éclatante. Vous ferez cette couleur, ainsi que nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, de la couleur rouge, & ses nuances ; & vous diminuerez autant d'eau sur le syrop de cette liqueur, que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer, pour faire le syrop, au lieu de sucre, de la

cassonade, comme si c'étoit une liqueur commune, à cause de la couleur.

Recette pour environ sept pintes d'eau claire, d'Ardelle de Chambery ordinaire.

Comme cette liqueur est tierce, vous mettrez dans votre Alambic un demi gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau: & pour faire le syrop, vous mettrez deux livres & trois quart de sucre, dans trois pintes d'eau.

Recette pour la même Liqueur en fin.

Cette liqueur enfin est meilleur, ce qu'on sent parfaitement. Pour la faire, vous augmenterez d'un quart la recette des épices, mettre de sucre autant de livres, que de pintes d'eau-de-vie, c'est-à-dire cinq pintes d'eau-de-vie, & deux pintes & demie d'eau, pour le syrop.

CHAPITRE LVII.

Des Quintessences des Epices.

VOici la partie la plus fine, la plus belle, & la plus difficile: c'est celle qui distingue le plus l'Artiste. Comme les épices sont extrêmement cheres par elles-

mêmes, les quinteſſences doivent être d'un grand prix, & ſur-tout la quinteſſence de canelle. Quand on la tire, comme celle des végétaux aromatiques, elle rend très-peu, ſon écorce ayant infiniment plus d'eſprits, ou parties volatiles, que de ſubſtance huileuſe.

Pour tirer de cette épice un meilleur parti, qui ſoit plus avantageux au Public, & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de canelle, & une ſimple diſtillation des eſprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire :

Au lieu de tirer de l'huile, il faut faire une teinture de canelle, qui approchera fort de la quinteſſence huileuſe, en la faiſant aux eſprits rectifiés, comme celle de l'ambre, de muſe, & de la civette. Pour faire cette teinture, il faut piler la canelle, & la réduire en poudre la plus fine, qu'il ſera poſſible, afin que le pilon ne diſſipe pas les parties les plus déliées de la canelle : vous aurez ſoin d'envelopper le mortier, dans lequel vous la pilerez, d'un ſac de peau, que vous attacherez au pilon; de façon cependant que vous lui laiſſiez aſſez de jeu, pour pouvoir s'élever & s'abbaiſſer, ſans faire tirer celui qui la pile : vous paſſerez ce qui eſt pilé dans un tamis couvert deſſus & deſſous, & vous pilerez le reſtant, & le paſſerez, comme il eſt dit,

juſqu'à ce qu'il ne reſte plus rien : vous mettrez enſuite cette canelle, réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand gouleau, avec de l'eſprit-de-vin rectifié ; vous la boucherez bien avec un bon bouchon de liége bien uni, & qui ſerre bien, & acheverez de fermer le paſſage à toute tranſpiration, avec de la cire blanche, ou de la raiſine fondue ; & obſerverez de mettre deux pouces d'eſprit-de-vin au-deſſus de la canelle : vous la laiſſerez en cet état, en digeſtion pendant quinze jours, en la remuant une fois par jour, ſans la déboucher, pour émouvoir la canelle & les eſprits à fond, & donner lieu à l'eſprit-de-vin de diſſoudre la quinteſſence, & de ſe charger en même-tems des eſprits de la canelle ; & au bout de ce tems, vous la laiſſerez repoſer quelques jours, afin de ſoutirer les eſprits doucement, le plus clair qu'il vous ſera poſſible : il faudra pour cela incliner doucement la bouteille, ſans émouvoir la canelle, & verſer avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quinteſſence, ou teinture, aux eſprits rectifiés, ſera rouge, ou rougeâtre : elle eſt beaucoup moins ingrate, que la quinteſſence huileuſe, faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques, & elle eſt tout au moins auſſi bonne. Voilà la façon la moins diſpendieuſe de tirer la quin-

teſſence de la canelle : vous pourrez vous ſervir de l'une des deux propoſées : mais une once d'huile de canelle ſeule, eſt d'un prix exceſſif.

La quinteſſence de clou de giroſle, ſe fait de la même façon que la quinteſſence, ou teinture de canelle ci-deſſus : on peut auſſi la faire de la même façon que les quinteſſences de macis & de muſcade.

Pour faire la quinteſſence de muſcade, il en faut prendre une livre, la piler, elle ſe réduira en pâte. Quand vous l'aurez bien pilé, vous la mettrez ſur un linge neuf, que vous mettrez dans un tamis ; vous mettrez enſuite ce tamis ſur un bain de vapeur ; obſervez, qu'il faut que votre muſcade, ainſi préparée, ſoit bien étendue ſur le linge ; & pour bain, vous pourrez vous ſervir d'une poële, ou terrine, un peu profonde, & proportionnée à la grandeur de votre tamis. Vous mettrez enſuite dans cette poële, ou terrine, de l'eau juſqu'à moitié, & vous ménagerez cependant, par votre arrangement, la facilité d'y remettre de l'eau, ſi le beſoin l'exige. Nous diſons, qu'il ne faut mettre de l'eau que juſques à la moitié de votre bain, & que le vaſe qui ſervira à cet effet ſoit un peu profond ; afin, premiérement, que l'eau ou ſa vapeur ait du jeu : & en ſecond lieu, afin que l'eau en bouillant ne touche point le cannevas

de votre tamis, & que la ſeule vapeur de l'eau imbibe & échauffe la muſcade. Vous aurez ſoin encore de couvrir exactement votre tamis d'un plat de terre, ou autre choſe qui en bouche bien le deſſus, & ferme le paſſage à une trop grande évaporation. Vous laiſſerez le bain ſur le feu, arrangé comme il eſt dit, juſqu'à ce que le plat qui couvre le tamis, ou ce que vous aurez mis pour le couvrir, ſoit chaud à n'y pouvoir ſouffrir la main. D'abord que la muſcade a reçû les impreſſions humides & chaudes de la vapeur de l'eau, elle ſe diſpoſe à rendre quinteſſence: dès que vous vous appercevrez, par la chaleur du plat, que votre muſcade ſera ſuffiſamment diſpoſée, vous prendrez deux plaques de fer, ou de cuivre rouge, bien unies, que vous ferez chauffer d'une chaleur temperée, c'eſt-à-dire, chaudes, à peu près comme vous feriez chauffer un fer à repaſſer du linge, ou tant ſoit peu plus. Vos plaques doivent être chaudes avant d'ôter ni le plat, ni le tamis de deſſus le bain; mais le tout étant préparé, vous ôterez le tout, & prendrez promptement les coins du linge, qui ſert de lit à la muſcade, les lierez avec un fort cordon, & le mettrez entre vos deux plaques chaudes, avec toute la diligence poſſible: vous mettrez vos plaques avec la muſcade, ainſi arrangées, ſous la preſſe;

& en preſſant, vous ferez ſortir la quinteſſence, qui ne tardera pas à s'échapper. Comme il ſort toujours de l'eau avec cette quinteſſence, par rapport aux vapeurs qui ont imbibé la muſcade, vous en ſéparerez l'eau qui s'y trouvera, & vous tirerez une quantité raiſonnable de quinteſſence excellente, & en très-peu de tems, car cette épice rend beaucoup.

℔ Vous tirerez par le même moyen la quinteſſence du macis, & vous pourrez auſſi tirer de la même façon, celle du clou de girofle; mais cette méthode eſt impraticable pour la quinteſſence de canelle, qui eſt trop ingrate & qui ne peut ſe réduire en quinteſſence comme les autres épices.

Si vous voulez tirer des quinteſſences d'épices, comme vous feriez celles des végétaux, vous en employerez quatre livres, & ſix pintes d'eau: & ſi vous les tirez au bain de vapeurs, vous n'en employerez que deux livres au plus: c'eſt ſur-tout pour les quinteſſences d'épices, qu'il eſt queſtion d'un bon choix; ainſi vous aurez ſoin de les prendre, & les employer avec toutes les qualités décrites, chacune dans leurs Chapitres

Il nous reſte à dire comment on peut tirer l'huile ou quinteſſence de girofle, d'une autre façon que celle ci-deſſus.

On tire l'huile, ou quinteſſence de girofle, en le diſtillant *per deſcenſum.* Il faut prendre pluſieurs grand verres à boire, par proportion à la quantité, que vous aurez à diſtiller, vous les couvrirez de toile, que vous lierez fortement autour; deſorte cependant que la toile n'étant pas extrêmement tendue, il y ait une petite cavité, pour mettre deſſus vos clous de girofles, que vous pulvériſerez. Quand votre poudre de girofle ſera ſur le linge, vous mettrez ſur chaque verre une petite terrine, ou un baſſin de balance, ou quelques vaſes faits exprès, & qui bouche ſi bien, qu'il ne laiſſe pas de jour entre ſon bord, & celui du verre: rempliſſez enſuite vos terrines; ou baſſins de balance, de cendres chaudes, qui échaufferont petit-à-petit les clous de girofle, & feront diſtiller au fond des verres, premiérement, quelques eſprits, qui ſe condenſans, ſe réſoudront en liqueur au fond du verre, après une huile claire & blanche. Vous continuerez d'entretenir le même dégré de feu, que vous aurez fait en commençant, juſqu'à ce qu'il ne diſtille plus rien. Vous ſéparerez facilement l'huile de cette liqueur ſpiriteuſe, qui eſt tombée la premiere, comme vous faites pour ſéparer le Néroly d'avec l'eau de fleur d'oranges, & vous le garderez dans une phiole bien bouchée.

verd, & on attend toujours, qu'il ſoit dans ſa parfaite maturité pour le cueillir, ce qui lui donne une couleur griſe; auſſi n'eſt-il pas beſoin de la faire ſécher pour l'employer, car il eſt en état d'être employé auſſitôt qu'il eſt cueilli. L'anis de Verdun étant le plus en uſage, vous pourrez, ſi vous voulez vous en ſervir, & je crois que c'eſt celui qu'il faut employer préférablement à tout autre : vous pourrez auſſi le piler pour le faire foiſonner, & y mêler un tiers de fenouil, ſelon vos recettes, pour la quantité de liqueur que vous voudrez faire : vous pilerez auſſi ce que vous employerez de fenouil ; & quand l'un & l'autre ſeront pilés, ſi vous cependant vous voulez les piler, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre Alambic, avec l'anis & le fenouil, & réſerverez l'autre tiers pour ce que nous dirons : vous mettrez enſuite votre Alambic ſur le feu, le lutterez exactement, & graduërez le feu, par proportion à la quantité de marchandiſes que vous aurez à diſtiller : vous aurez ſoin de rafraîchir votre chapiteau, & celui de ne point tirer de phlegme. Quand vous aurez tiré vos eſprits à l'anis, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, & quand il ſera fondu, vous y mettrez vos eſprits diſtillés, & mettrez ce tiers d'eau-de-vie, que nous

avons dit qu'il falloit réserver dans votre syrop ; mêlerez bien le tout, tant les esprits d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réservé pour les passer ensemble à la chausse, jusqu'à ce qu'elle soit claire.

Deux raisons essentielles, obligent le Distillateur à ne pas mettre toute l'eau-de-vie, qu'il doit distiller, à la fois, ou plutôt en réserver un tiers, qu'il ne distille pas. La premiere est, que si toute l'eau-de-vie, de l'eau d'anis étoit distillée, elle seroit bien à l'épreuve ; mais elle blanchiroit au moindre froid ; & quoique la liqueur fut meilleure, que celle qui est faite, comme nous venons de dire, elle n'en seroit pas moins méprisée.

Il nous reste à dire, pourquoi on ajoûte le fenouil à l'anis. Cette pratique n'est pas ordinaire, & même tous les Distillateurs mettent l'anis simplement ; mais les raisons, qui m'ont obligé de m'en servir, c'est que j'ai trouvé que l'anis seul étoit trop fade ; & comme le fenoüil a un goût plus sec & plus dominant, il fait avec l'anis un alliage agréable. La difference de bonté de l'eau d'anis où il y a du fenouil, à celle où l'on n'en met pas, est considérable, & m'a convaincu par plusieurs expériences, qu'il est nécessaire d'y en mettre.

D'ailleurs, le fenouil empêche que l'eau d'anis ne blanchisse. Cette leçon demande

surtout d'être refléchie, & j'invite tout ceux, qui distillent, d'y faire beaucoup d'attention; elle est très-importante par rapport au grand commerce, que l'on fait de cette marchandise.

Recette pour six pintes d'eau d'Anis.

Mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; mettez une once de fenoüil & deux onces d'anis, une livre & un quart de sucre, trois pintes d'eau pour faire le sirop, & quand votre sucre sera fondu, vous mettrez cinq demi-septier d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos esprits dans le sirop, & passerez le tout à la chausse; & votre liqueur étant clarifiée, elle sera faite.

L'Esprit d'Anis.

L'esprit d'anis est très commode pour une infinité de Débitans. Le Distillateur, très souvent, est obligé d'en faire, ou pour dire mieux, de l'esprit de vin à l'anis, pour la commodité des Débitans, qui veulent faire de l'eau d'anis, sans avoir la peine de distiller ni de faire infuser; c'est donc pour ceux qui ne sçavent pas distiller, ou qui ne veulent pas prendre cette peine.

Il y a des Débitans qui avec une pinte d'esprit d'anis font dix pintes de cette liqueur; d'autres douze, d'autres quinze,

d'autres enfin en font juſqu'à vingt, en le mêlant avec de l'eau-de-vie blanche, autant qu'il en faut pour le dégré de force, que chacun d'eux veut donner à ſa liqueur: mais cependant pour qu'elle ait le goût de ce grain, il faut que cette pinte fourniſſe aſſez pour couvrir tout, & que ces quantités ci-deſſus de liqueur, ſentent ſuffiſamment le fruit; il n'eſt queſtion pour cela, que d'un peu de raiſonnement, qui n'eſt qu'une affaire de calcul. Voici comme on peut compter: s'il me faut une once d'anis pour une pinte d'eau d'anis, liqueur finie, il m'en faut vingt onces pour faire une pinte d'eſprit deſtinée à faire vingt pintes d'eau d'anis.

Ainſi pour faire de l'eſprit d'anis, il faut mettre dans l'Alambic de l'eau-de-vie & de l'anis, à proportion de ce que vous en voudrez tirer; & mettre auſſi dans ledit Alambic de l'eau, à proportion de la quantité d'anis, que vous y aurez mis; afin que cette graine ne s'attache pas au fond de la cucurbitte, lorſque vos eſprits ſortiront de l'Alambic.

Voici ce qui arrive quand on ne met point d'eau dans l'Alambic avec la recette ci-deſſus, ou qu'on n'y en met pas la quantité qu'on en doit mettre. C'eſt que tout étant eſprit, on s'expoſe à faire brûler ſa marchandiſe; ou quand les eſprits ſont éle-

vées, l'anis brûle au fond, donne le goût de feu aux esprits distillés, & donne un très-mauvais goût à l'Alambic, qu'on auroit par la suite une peine infinie à faire perdre.

Votre Alambic ainsi garni, vous distillerez le tout à un feu ordinaire, & prendrez garde de ne point tirer de phlegme; & quand vous en aurez tiré ce que vous jugerez à propos, vous le garderez, ou pour votre besoin, ou pour votre commerce.

Recette.

Pour qu'une pinte d'esprit d'anis rende dix pintes de liqueurs, vous mettrez dans votre Alambic cinq onces d'anis, avec une pinte & demie d'eau-de-vie, & une pinte d'eau; vous observerez de ne pas tirer de phlegmes, parce qu'infailliblement vos esprits blanchiroient.

Si vous voulez qu'une pinte vous rende quinze pintes de liqueur, vous prendrez sept onces & demie d'anis, que vous ferez distiller avec la même quantité d'eau-de-vie, que dans la recette précédente, & ajoûterez seulement à l'eau, qu'il faut dans la premiére une chopine pour cette seconde.

Pour que l'esprit d'anis vous rende vingt pintes de liqueur, vous mettrez dix onces

d'anis, que vous distillerez avec pareille quantité d'eau-de-vie, que nous avons fixée pour les deux premières; & ajoûterez encore, pour cette troisiéme recette, une chopine d'eau de plus, que la quantité dite pour la seconde recette.

CHAPITRE LIX

Du Fenouil.

LA semence, ou graine de fenouil, est assez semblable à celle de l'anis, avec lequel toute la plante a beaucoup d'analogie, ce qui fait qu'on confond assez souvent le fenouil & l'anis, & même on vend à Paris cette graine, pour celle de l'anis, quand on crie l'anis verd. Il y a du fenouil, dont la semence est amere, telle est celle qu'on vend à Paris pour l'anis. Il y a une autre espéce de fenouil, dont la graine est douce, mais c'est toute la différence qu'il y ait entre elles; car d'ailleurs, elles sont parfaitement semblables. Les Distillateurs font de la semence de fenouil, un fort grand usage: elle a les mêmes vertus, & les mêmes propriétés que celle de l'anis. Les Distillateurs, pour peu qu'ils soient connoisseurs, sçavent discerner ces deux semences, & ne s'y trompent pas. Le fenouil a tou-

jours un goût tant ſoit peu ſauvage, & plus ſec que l'anis, ce n'eſt pas que ce goût ſauvage ôte quelque choſe à la bonté, & au mérite de la liqueur, tant s'en faut, ce goût même la rend plus agréable, ainſi que nous le dirons après : elle eſt la baſe de l'eau de fenouillette, & entre auſſi dans ucoup de liqueurs compliquées.

Pour faire l'eau de Fenouillette.

L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis ; mais il n'y a que les connoiſſeurs, qui ſçachent véritablement la diſtinguer : celle-ci a un petit goût ſec & ſauvage, qui ne déplaît pas : elle a paſſé dans ſes jours de mode pour une des meilleures liqueurs : ce goût aniſé & ſauvage fait une eſpece de goût mitoyen qui a ſon mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore ſon rang parmi les bonnes liqueurs. C'eſt enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus eſtimée ; & qui ſe ſoutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connoître, & la bien choiſir ; la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'eſt qu'elle eſt un peu courbée, & plus canellée que celle de l'anis : la meilleure eſt celle qui eſt la plus blanche : la jaune ne vaut rien ; la bonne eſt d'un jaune pâle : celle qui n'a pas cette couleur, eſt vieille, ou a

souffert sur la plante ; elle a moins de qualités, rend moins à la distillation, & souvent a un mauvais goût.

Quand donc vous aurez choisi votre fenouil, vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, selon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez, si vous voulez le piler, son goût se développera mieux, & son parfum sera plus considérable. Vous garnirez ainsi votre Alambic ; vous mettrez votre fenouil, pilé comme nous avons dit, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, en quantité raisonnable : ensuite mettrez votre Alambic, ainsi garni, sur un feu tempéré. Vous tirerez vos esprits purs, c'est-à-dire, sans y laisser les phlegmes, parce que le fenouil est de toutes les graines, celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous mettrez votre esprit-de-vin distillé dans ce syrop, remuerez bien le tout, pour le mêler, & le passerez à la chausse.

C'est ainsi que se fait l'eau de fenouillette : & comme tout est essentiel dans ce Chapitre, nous prions nos Lecteurs de n'en oublier aucune circonstance, s'ils veulent la bien faire.

Recette pour six pintes d'eau de Fenouillette.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, une livre de sucre, deux onces de fenouil, vous mettrez le tout dans l'Alambic, & mettrez avec une chopine d'eau; & vous prendrez, pour faire le syrop, avec la quantité susdite de sucre, trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité en liqueur double.

Pour six pintes d'eau de fenouil double, vous mettrez autant d'eau-de-vie qu'à la recette précédente, un tiers de fenouil de plus, & un tiers d'eau de moins, c'est-à-dire, deux pintes pour votre syrop, avec trois livres de sucre, au lieu d'une livre & trois pintes d'eau, comme à la recette ci-dessus.

Recette pour pareille quantité en liqueur fine & seche.

Vous passerez toute l'eau-de-vie à l'Alambic, ainsi qu'à la seconde recette: vous mettrez trois onces de fenouil, deux pintes d'eau, une livre & demie de sucre, pour faire le syrop.

Si vous voulez vendre de cette liqueur, pour la fenouillette de l'Isle de Ré, vous n'aurez qu'à ajoûter du macis à votre recette

cette double, ou à celle-ci ; c'est précisément la seule différence qu'il y ait de celle-là, à celle qui se fabrique à Paris.

CHAPITRE LX.

De la Coriandre.

LA graine de Coriandre est ronde, elle est d'un mauvais goût, quand elle est fraîche ; mais elle devient très-douce, & d'un goût agréable en vieillissant, & quand elle est desséchée : on ne se sert dans la distillation que de graine de Coriandre séche : elle est stomachale & cordiale, bonne pour les maladies occasionnées par les vents : on en fait le même usage que de toutes les autres graines : on en tire des esprits pour la liqueur qui porte le nom d'eau de Coriandre : on en tire aussi pour plusieurs autres liqueurs : elle entre dans les recettes compliquées, dans l'eau de mélisse, & autres eaux d'odeur ; mais elle est aussi de toutes les graines, ou semence qu'employe le Distillateur, la plus ingrate pour la quintessence, & je ne crois pas qu'on en puisse tirer.

Pour faire l'eau de Coriandre.

Pour bien faire l'eau de coriandre, il

faut bien choiſir cette graine. Voici à quelle marque on peut diſtinguer celle, qui eſt la meilleure. Il faut qu'elle ſoit d'un blanc jaune, comme elle eſt dans ſa nouveauté, ou même un peu rouſſe : ſi elle eſt d'un roux foncé, elle eſt trop vieille : ſi elle eſt griſâtre, c'eſt une marque qu'elle a ſouffert ſur la plante : & pour ſe tromper moins dans le choix, il faut la prendre au goût, la mâcher ſi elle eſt douce & de bonne odeur ; vous pouvez l'employer hardiment, & en toute ſûreté. Cette graine eſt trop légere, pour juger de ſa bonté par ſa péſanteur : elle n'a aucune ſubſtance huileuſe, comme les autres graines ; auſſi elle ſe clarifie facilement, & on ne riſque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine eſt creuſe & très-légere ; il faut néceſſairement la piler pour l'employer, afin de développer ſon parfum. Cette graine, au défaut de ſubſtance quinteſſencieuſe, a beaucoup d'eſprits volatils, qui montent dans la diſtillation avec les premiers eſprits, lorſque la coriandre a été pilée. Vous éviterez, quand vous la diſtillerez, de tirer des phlegmes : vous la mettrez, comme les autres graines, dans votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, le tout, ſuivant les recettes, que nous en allons donner : & quand vous aurez fait fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, qui eſt le ſyrop ordinaire, vous ver-

ferez vos esprits dans ce syrop, les mêlerez bien ensemble, le syrop & les esprits, en les remuant, & passerez ensuite ce mêlange à la chausse.

La recette maintenant va regler les qnantités de chaque chose, qui entre dans cette liqueur.

Recette pour six pintes d'eau de Coriandre.

Prenez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre, une livre de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau; vous distillerez le tout sur un feu moderé.

Si vous faites du plus commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & reserverez l'autre tiers, pour mettre avec les esprits dans le syrop.

Si vous voulez faire du fin & sec, ou du double & moëlleux, vous ferez une division de recette, en même proportion que celles que nous avons données à l'eau de Fenouillette.

CHAPITRE LXI.

De l'Angelique.

LEs distillateurs employent toute cette plante; mais c'est sur tout de la graine qu'ils font le plus d'usage. Cette graine a

la figure d'un croissant; elle est platte & un peu blanche, très-légère, mais beaucoup moins que celle de la coriandre huileuse, & qui par conséquent rend assez de quintessence. La graine est de toute la plante, la partie dont on tire le meilleur parti; elle rassemble en elle tout le parfum de la plante entiere, & le sien d'autre part; & rend aussi plus en esprits, que toutes les autres parties. Les Bourgeois en font du ratafia, & l'employent tout entier, parce la tige, la racine, les branches & les feuilles, ont à peu de chose près le même goût.

Quoique le Distillateur puisse se servir de toute la plante, il n'employe gueres que la graine, qui est la meilleure partie de toute la plante.

Il faut piler cette graine, avant que de l'employer pour développer son parfum; elle abonde plus en goût & en odeur, que toute autre graine, elle foisonne aussi beaucoup. Ce seroit en un mot, la meilleure des graines à employer, si elle n'étoit pas si chere.

Pour faire l'eau d'Angélique.

Quand vous voudrez faire cette liqueur, vous choisirez de la graine de l'année, qui est tous les signes de bonté, décrite plus haute; vous la mâcherez pour en juger au goût: l'odorat même vous instruira assez de

ſes qualités. Quand vous aurez choiſi votre graine d'Angélique, vous la pilerez & la mettrez dans l'Alambic, avec une quantité ſuffiſante d'eau & d'eau-de-vie. Les eſprits de cette graine, ainſi préparée par la trituration monteront aſſez vîte. Ainſi c'eſt à vous de faire attention au phlegme, pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorſque vous aurez tiré vos eſprits d'angélique, vous les mettrez dans le ſirop que vous aurez ſoin de faire pendant que l'Alambic ſera ſur le feu, en faiſant fondre à l'ordinaire du ſucre dans de l'eau fraîche, & remuerez le tout pour le mêler avec ce ſirop: Enſuite vous paſſerez ce mélange à la Chauſſe; & ſi c'eſt en commun que vous travaillez, pour quelque liqueur de bas prix, vous ne diſtillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & mêlerez enſemble le ſirop, le tiers d'eau-de vie reſervé, & les eſprits d'angelique diſtillés, que vous paſſerez comme il eſt dit plus haut à la Chauſſe; & quand ces mélanges ſeront clarifiés votre liqueur ſera faite. Vous pourrez vous ſervir de cette derniere obſervation pour toutes les liqueurs communes, faites avec les graines.

Si dans cette liqueur vous voulez faire du bon, il faut toujours, autant qu'il eſt poſſible, avoir de la graine nouvelle. La nouvelle angélique eſt toujours plus blan-

che que jaune ; & plus elle eſt blanche, & meilleure elle eſt. Celle qui eſt vieille tire ſur le roux, celle qui a ſouffert ſur la plante a ordinairement une couleur qui tire ſur le noir : faites attention à toutes ces circonſtances.

Il nous reſte une petite remarque à faire. C'eſt que lorſque l'on veut employer les branches, ou la tige, ou la racine de cette plante, il faut prendre garde ſi la graine eſt mûre ; & ſi elle eſt dans ſa parfaite maturité, le reſte de la plante ſera bon à employer auſſi.

Recette pour environ ſix pintes d'eau d'Angélique.

Prenez une once d'Angélique, que vous pillerez bien, faites diſtiller avec cette Angélique, ainſi préparée trois pintes & chopine d'eau-de-vie, mettez pour faire le ſirop une livre de ſucre, que vous ferez fondre en trois pintes d'eau.

Si vous la voulez faire fine, & ſéche, ou double & moëlleuſe, nous vous renvoyons au Chapitre cinquante-neuviéme de l'eau de Fenouillette.

CHAPITRE LXII.

Du Genievre.

POUR faire de l'eau-de-vie du Genievre, il faut écraſer le grain, le mettre dans un vaiſſeau où il puiſſe fermenter : au bout de quelques jours, il fermentra & acquerera une qualité ſpiritueuſe & vineuſe ; quand vous vous appercevrez que votre Geniévre aura acquis par la fermentation aſſez de force, vous le paſſerez à la Chaudiére ; & vous tirerez de l'eau-de-vie de Geniévre ; vous pourrez, ſi vous le voulez, faire une liqueur de cette fermentation. Vous mettrez pour-lors le marc à la preſſe, & vous en exprimerez le jus ; vous mettrez ce jus dans la chaudiére ou dans un alambic, ce qui n'eſt ſujet à aucun inconvénient ; au lieu qu'il arrive ordinairement, lorſqu'on met le marc dans la chaudiére, que la chaleur l'enleve, le fait monter au chapiteau, le tuyau s'engorgent, & on riſque de mettre le feu, & le jus n'expoſe jamais à de ſemblables inconvéniens. Mais ſi vous mettez le marc dans la chaudiére, ménagez bien votre feu, parce que ce grain eſt fort ſujet à monter, & je ne répondrois pas de ce qu'il en pourroit arriver.

Comment on fait de l'eau de Genièvre en liqueur.

Pour faire l'eau de Genièvre en liqueur, vous pillerez une certaine quantité de bayes de genièvre, selon qu'il sera porté par vos recettes ; vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il faut observer que quand on distille du genièvre, il faut mettre dans l'Alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines. Pour imbiber à fond les bayes de Genièvre, & donner aux esprits la facilité de sortir, sans que le Genièvre s'attache au fond de la cucurbitte.

Et comme le Genièvre est fort sujet à monter, crainte qu'il n'engorge le tuyau, vous aurez grand soin de votre Alambic, & vous graduerez bien votre feu, de peur d'accident ou de perte, comme nous l'avons fait voir dans nos Chapitres des accidents qui peuvent arriver en distillant.

Lorsque vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits avec le sirop : si vous travaillez pour le commun, vous ne distillerez, que les deux tiers de votre eau-de-vie, comme nous avons dit aux Chapi-

tres précédens ; & mêlerez le tiers réſervé & non diſtillé, avec le ſirop & les deux tiers diſtillés, & paſſerez le mélange à la Chauſſe ; quand il ſera clair votre liqueur ſera faite.

Pour bien choiſir le geniêvre, il faut toujours faire attention s'il eſt nouveau ; vous le connoîtrez facilement à ces marques. Il faut, que les bayes de geniévre ſoit rondes, bien pleines, & bien noires ; car ſi elles ſont féches & ridées, elles ne valent plus rien. Comme ce fruit eſt fort ſujet à s'échauffer, il faut ſentir s'il n'a point un goût aigre ; s'il l'a, il a fermenté, & ne vaut plus rien d'ailleurs. On le connoît encore mieux, par une certaine moiſiſſure qui paroît ſur le grain ; & dans le geniévre, que vous acheterez, ſi vous trouvez des grains ſecs, le geniévre n'eſt pas nouveau.

Mais on peut ne s'y pas méprendre, en mâchant le geniévre ; & s'il n'a point d'humide, vous pouvez tenir pour ſûr, qu'il n'eſt pas nouveau ; & il eſt d'ailleurs rare, que le geniévre n'ait un goût aigre, & échauffé, quand il eſt vieux.

Une remarque eſſentielle à faire ſur cette graine, c'eſt qu'elle a beaucoup d'huile ou partie quinteſſencieuſe, ce qui eſt ſans contredit la meilleure partie de ſon parfum ; cette partie eſt difficile à extraire.

En général, le geniévre des montagnes est toujours le meilleur : l'odeur peut mieux décider sur sa qualité, que tout ce que nous en pourrions dire.

Recette pour six pintes d'eau de Geniévre, liqueur simple.

Pour faire six pintes d'eau de geniêvre, en liqueur simple, vous pilerez un demi litron de bayes de geniévre, que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre Alambic : vous prendrez une livre & un quart de sucre, & trois pintes & demie d'eau, pour faire le syrop.

Recette pour pareille quantité en eau double.

Pour faire la même quantité en eau, ou liqueur double, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, deux pintes & demi-septier d'eau, pour le syrop, & augmenterez les graines d'un tiers, à proportion de l'eau-de-vie, pour la même quantité en liqueur séche, il faut suivre la recette du fenouil, quant au syrop & à l'eau-de-vie, & mettre un demi-litron de geniévre.

CHAPITRE LXIII.

Du Célery.

Pour faire l'eau de Célery.

PRenez de la graine de celery, qui ſoit fraîche, nouvelle, & de bon goût. Pour la choiſir bien, prenez la plus griſe, la plus péſante, & celle qui aura plus le goût de la plante. Si le goût en eſt altéré, elle n'eſt pas propre à la diſtillation: comme elle eſt d'un goût fort, & qui ſe communique aiſément, il en faut très peu mettre, parce que ſi la liqueur étoit forcée en graine, elle ne vaudroit rien: vous n'en mettrez donc que la quantité portée dans la recette. Quand vous l'aurez choiſie, ainſi que nous venons de dire, vous la pilerez, vous la mettrez dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & ferez diſtiller votre recette à un feu ordinaire & moderé: vous prendrez garde de tirer des phlegmes, ſi vous voulez, que votre liqueur ſoit délicate. Quand vous aurez diſtillé vos eſprits au célery, vous les mêlerez avec le ſyrop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du ſucre, que vous aurez fait fondre dans de l'eau fraîche; & le mêlan-

ge étant bien fait, vous passerez votre liqueur; & quand elle sera claire, elle sera faite.

Cette liqueur n'est pas aussi bonne, quand on la boit dans sa nouveauté, que quand on la garde trois ou quatre mois avant de la boire: ainsi je conseille à ceux qui aiment cette liqueur, de la mettre dans des bouteilles bien cachetées, & de l'oublier jusqu'à ce tems-là. Ceux qui aiment cette liqueur, pourront en faire assez, pour en avoir toujours de la vieille, quand ils en feront de nouvelles: & ceux qui voudront bien faire attention à ma remarque, verront la vérité de ce que j'avance à ce sujet.

Recette pour environ six pintes d'eau de Célery commune.

Vous pilerez deux gros de graine de célery, que vous mettrez dans l'Alambic, avec trois pintes d'eau-de-vie, une livres de sucre, & trois pintes d'eau, pour faire le syrop.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur, fine & séche.

Sur quatre pintes d'eau-de-vie, vous mettrez deux pintes d'eau, deux livres & demie de sucre, & trois gros de graine de célery pilés.

CHAPITRE LXIV.

Du Persil.

La graine du perſil, dont les Diſtillateurs font uſage pour l'eau de perſico, eſt une ſemence menue, arrondie, canellée ſur le dos, d'un goût aromatique & piquant. Elle entre dans le Veſpètre, dans la recette de l'eau des ſept graines, & dans pluſieurs autres recettes. Elle eſt la baſe de l'eau de perſico, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Eau de Perſico.

Quand vous aurez choiſi la graine de perſil, qui ſoit fraîche, & qui ait le goût de la plante (car elle ſeroit vieille, ou gâtée, ſi elle avoit un goût étranger) vous la pilerez, & la mettrez dans votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau-devie; ainſi qu'il ſera dit dans la recette. Vous diſtillerez cette recette à un feu tempéré; quand vos eſprits ſeront diſtillés, vous les verſerez dans un ſyrop, qui ſe fera avec du ſucre fondu, dans de l'eau fraîche, ainſi qu'il ſe fait ordinairement, & paſſerez le tout à la chauſſe; quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Perfico.

Mettez trois pintes & chopine d'eau-de-vie dans votre Alambic, & une demie once de graine de persil pilée ; & pour le syrop, une livre de sucre, & trois pintes & demie d'eau.

CHAPITRE LXV.

Eau des sept Graines.

L'Eau des sept graines est composée d'une partie de celles que nous avons définies ci-dessus ; l'anis, le fenouil, la coriandre, l'angélique, & de trois autres graines, dont nous parlerons au ratafia de Vespètro, auxquelles vous pourrez ajoûter l'anette.

L'Anette.

L'anette est la graine d'une plante appellée l'anet. Ses semences sont ovales, applaties & canellées sur le dos, d'une odeur forte, d'un goût piquant & aromatique : elle sert aux Distillateurs dans plusieurs liqueurs, comme l'eau des sept graines, dont nous allons parler. Elle entre dans la recette de l'huile de Venus, dans le ratafia de Vespètro, & on en tire des quin-

teſſences, comme de tous les autres graines.

Pour faire l'eau des ſept graines.

Vous prendrez de toutes les graines ſuſdites, les quantités portées par vos recettes, que vous choiſirez, ſuivant les inſtructions que nous avons données de la bonté de chacune, dans les Chapitres qui en traitent. Votre choix fait, vous pilerez vos graines, car il eſt toujours meilleur de les piler, tout ſe développe mieux quand elles le ſont: les eſprits ont une iſſue plus facile, & le goût des matiéres, qui entre dans les recettes, ſe communique plus facilement aux eſprits de l'eau-de-vie. Quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, & le double d'eau, de ce qu'on en met ordinairement aux autres graines, au geniévre près, à cauſe des quantités, & de la différence des graines. Votre Alambic étant ainſi garni, vous le pôſerez ſur un feu modéré: il ne faut pas tirer de phlegme, ſi vous voulez que votre liqueur ſoit délicate.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand le ſucre ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans ce ſyrop, le paſſerez à la chauſſe: & quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite.

L'eau des sept graines est infiniment supérieure au ratafia de Vespétro, quoique ce soit les mêmes choses, en même ou différente quantité : mais l'une est l'ouvrage de la distillation, l'autre n'est qu'une infusion. La distillation lui donne du brillant, & ne tire que ce qu'il y a de plus fin ; au lieu que dans l'infusion tout demeure, ce qui fait que les infusions sont toujours sujettes à quelques mauvais retour. On perd doublement aux infusions : premiérement, pour le goût, qui n'est jamais si parfait que dans les recettes distillées : enfin sur la quantité, car il se fait d'abord une évaporation sensible ; & d'ailleurs, l'eau-de-vie qui a imbibé les graines.

Recette pour six pintes d'eau des sept Graines.

Prenez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, six gros d'anis, six gros de fenouil, demi once de coriandre, deux gros d'angélique, deux gros de graine de carotte, demi once de carvi, demi once de chervi ; vous pourrez y ajoûter demi once d'anette & de docus, trois demi-septier d'eau dans l'Alambic ; & ferez fondre, pour faire le syrop, une livre de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes & demi-septier d'eau.

CHAPITRE LXVI.

Du Caffé.

LE caffé eſt un grain, ou le fruit d'un Arbre, qu'on ne trouve pas en Europe. Le caffé, qui nous vient du Levant, eſt le meilleur & le plus eſtimé : il eſt verd, plus pésant, & de meilleur goût. Il y a pluſieurs eſpéces de caffé, différentes en groſſeur, couleur & goût. Le caffé, qu'on appelle le mocha, tient à Paris le premier rang : quelque bon qu'il ſoit, il n'eſt cependant pas comparable au caffé du Levant. Il y a le caffé de la Martinique, qui paſſe pour la meilleure eſpéce de tous les caffés. Sa couleur eſt d'un gris cendré : ſes grains ſont petits. Après celui là, nous avons le caffé Bourbon, c'eſt la plus belle eſpéce de tous les caffés, & celui que toutes ſortes de perſonnes jugeroient le meilleur à l'apparence : il eſt le plus menu de tous, & d'une couleur verte, paroît toujours frais : il a enfin l'apparence plus ſéduiſante que le mocha ; les connoiſſeurs s'y trompent eux mêmes. Voici une marque à laquelle on ne peut manquer de le diſtinguer : c'eſt que dans le mocha, il ſe rencontre aſſez ordinairement des grains écor-

nés, & que le caffé est d'une couleur blanche, tirant sur le jaune : mais le caffé Bourbon est toujours plus verd, & ses grains toujours entiers. Il y a encore une marque, qui ne trompe gueres sur le caffé de mocha, c'est qu'il vient dans des balles, couvertes d'une espéce de natte, faite avec des feuilles de palmier; c'est le seul qu'on voye arriver avec cet ambalage : on le connoît encore en le brûlant, il s'enfle moins que les autres, & se tient presque au même état; au lieu que les autres s'ouvrent à l'endroit de ce sillon, qui semble le partager en deux parts. A toutes ces marques, il est presque impossible de s'y méprendre, & sur-tout à la derniere, qui n'est pas impraticable, puisque les marchands vous permettent de tirer d'une poche, ou sac, & du milieu même du caffé, pour le brûler & l'éprouver : & quand vous auriez pû vous tromper à toutes les marques ci-dessus, vous ne vous tromperiez pas au goût & à l'odeur en le brûlant, & cette épreuve vous fera connoître s'il est vert, ou mariné, & s'il n'a pas d'autres mauvais goût. Le caffé de S. Domingue, est le caffé commun. Nous en avons de plusieurs autres espéces communes. Il y a encore une espéce de caffé, qu'on appelle le caffé de Javac; celui-là, & celui de S. Domingue, sont gros, & d'un prix commun. Le plus grand usage

qu'on en fasse, est de le faire rôtir, de le moudre; & de cette poudre de caffé, on fait une infusion, ou teinture, dont on fait à présent usage par-tout. Les Distillateurs en tirent les esprits & la quintessence, & en font une liqueur, appellé l'eau de caffé, parce que ce grain en est la base; & c'est de cette eau dont nous allons parler, & donner les recettes.

Eau de Caffé.

Pour faire de bonne eau de caffé, il faut employer le caffé du Levant, ou celui de mocha. Quand vous l'aurez bien choisi, sur ce que nous venons d'en dire, vous le brûlerez, comme si vous vouliez faire la teinture de caffé, & en mettrez dans l'Alambic la quantité, qui sera dite dans les recettes, avec de l'eau-de-vie, pour en tirer les esprits: ensuite vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, pour faire un syrop à l'ordinaire; & quand il sera fondu, vous y mettrez les esprits, que vous aurez tiré, les mêlerez bien avec le syrop; & quand le syrop & les esprits se seront pénétrés réciproquement, vous passerez ce mêlange à la chausse; & quand il sera clair, la liqueur sera faite, & on pourra la vendre sur le champ. La nouveauté dans cette liqueur est bonne, & la vieilleſſe n'y ajoûte rien.

Recette pour six pintes d'eau de Caffé.

Vous employerez une once de caffé rôti & moulu, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'Alambic, avec la recette ci-dessus; & prendrez, pour faire le syrop, une livre un quart de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau.

Recette pour six pintes d'eau de Caffé, fine & seche.

Vous employerez, pour faire cette liqueur fine & seche, une once & demie de caffé rôti & moulu, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic. Pour faire le syrop, vous prendrez quatre livres de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes & demi-septier d'eau, & même presque chopine: ayez soin de distiller ces deux recettes à un feu tempéré; car le caffé est fort sujet à monter: on courroit risque, sans cette précaution, & celle de mettre de l'eau dans l'Alambic, de faire engorger le chapiteau, & de brûler les endroits ou l'on distilleroit.

CHAPITRE LXVII.

Du Chocolat.

LE Chocolat est une confection, ou breuvage, composé de plusieurs drogues, broyées & mises en pâte avec de l'eau de fleurs d'orange, qui en fait des tablettes brunes, qu'on pulvérise & qu'on délaye dans l'eau bouillante. Philippe-Sylvestre Dufour, Marchand de Lyon, dans son traité du Thé, du Caffé, du Chocolat, a ramassé tout ce que tous les Auteurs on dit du Chocolat. Vous y trouverez la définition de toutes les drogues, ou matiéres qui entrent dans le Chocolat. Les seules, que nous employons, sont le cacao & la vanille. C'est de la vanille sur-tout dont nous avons besoin pour l'eau de chocolat, dont nous allons donner la recette dans ce Chapitre.

Cette liqueur a tenu à sa naissance le premier rang parmi les liqueurs chaudes : le goût en a un peu changé.

Comme ce qui compose le chocolat, est sur-tout la vanille & le cacao, ce sont ces deux fruits, qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat. Il semble, qu'il seroit plus à propos d'employer le chocolat même,

puiſque dans ſa compoſition ſe trouvent la canelle, & d'autres drogues très-cordiales: mais l'expérience a démontré, que cette façon étoit impraticable. C'eſt donc au cacao, & à la vanille ſeule, qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'une & l'autre, comme ſi vous vouliez faire du chocolat: vous broyerez enſuite le cacao ſeulement, & laiſſerez la vanille ſans la piler: vous les mettrez enſemble dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie: vous les diſtillerez à un feu ordinaire, & ne tirerez point de phlelgmes. Quand vos eſprits ſeront tirés, vous les mettrez dans un ſyrop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche: vous paſſerez la liqueur à la chauſſe; & quand elle ſera claire, elle ſera faite.

Recette pour faire l'eau de Chocolat ſimple.

Prenez deux onces de cacao, deux gros de vanille, trois pintes demi-ſeptier d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre, & deux pintes trois demi-ſeptier d'eau.

Recette pour la même liqueur double.

Prenez une once & demie de cacao, trois gros de vanille, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre, & deux pintes & chopine d'eau, pour le ſyrop.

CHAPITRE LXVIII.

Des Liqueurs compliquées.

Après avoir donné jusqu'ici nos recettes simples en fruits, fleurs, aromates, vulnéraires, épices, fruits à écorces, graines, nous passons aux liqueurs de recettes compliquées. Nous appellons liqueurs compliquées, les liqueurs d'alliage, ou celles dont les noms n'annoncent aucunes fleurs, fruits, graines, ou épices, qui en soient la base.

Les liqueurs compliquées ont chacune des recettes différentes, & demandent aussi une conduite différente. C'est le goût du Distillateur qui les dirige sur celui du Public.

L'Eau d'Or.

Cette liqueur est connue depuis longtems. Il semble, que la recette en devroit être invariable: cependant il y en a un grand nombre, toutes différentes les unes des autres. Les uns la font de grains, d'autres d'épices. Il y en a qui la font de fruits: d'autres enfin de fleurs.

Pour faire l'eau d'or, je prend le citron dans sa maturité, avec toutes les qualités

décrites ci-dessus, de la canelle choisie : & pour nuancer le goût de cette liqueur, un peu de coriandre, selon la quantité que nous prescrirons dans la recette. Vous couperez les zestes du citron, comme nous l'avons dit, c'est-à-dire, de façon que vous n'enleviez, que la partie quintessencieuse, sans couper du blanc, & sans laisser du jaune, s'il est possible. Vous pilerez la canelle & la coriandre ; & quand elles seront pilées, vous les mettrez dans votre Alambic, garni de la recette ci-dessus, avec les zestes de l'eau & de l'eau-de-vie ; & votre Alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu tempéré, & vous tirerez vos esprits avec un peu de phlegme, à cause de la canelle, dont les esprits ne viennent qu'à la fin du tirage, & même qu'avec les phlegmes. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits aussitôt qu'ils seront tirés. Il faut faire votre syrop pendant le tirage : ensuite vous mêlerez bien les esprits avec le syrop ; & après, vous y verserez doucement du caramel, comme il est dit dans le Chapitre sur la couleur jaune. Vous mettrez donc dans ce mêlange votre caramel, jusqu'à ce que l'œil vous ait assûré, que vous avez attrapé le vrai point ; vous la passerez ensuite à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire,

claire, elle sera faite. Si vous avez fait passer quelques pintes de cette liqueur dans une chaussé, où vous auriez fait passer auparavant de l'escubac, il faut mêler celle qui y aura passé, avec celle, qui n'y aura pas passé, & votre couleur d'or sera parfaite. Il faut y mettre ensuite autant de feuilles d'or, que vous aurez de pintes de liqueur. Vous mettrez ces feuilles d'or dans une petite bouteille longue, avec un peu de liqueur: vous agiterez la bouteille, jusqu'à ce que les feuilles d'or soit assez menues, pour que la plus grande soit comme une lentille, ou l'aîle d'un moucheron: ensuite vous en verserez un peu dans chaque bouteille, que vous remplirez.

Recette pour six pintes d'eau d'or.

Prenez trois citrons ordinaires, un gros de coriandre, deux gros de canelle, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, trois pintes & demi septier d'eau, avec une livre & un quart de sucre, pour faire le syrop, & une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, avec vos recettes ci-dessus, pour qu'elles ne brûlent pas, & tirerez un peu de phlegme, ainsi que nous avons dit.

CHAPITRE LXIX.

De l'Eau d'Argent.

LA plûpart des Distillateurs employent la même recette pour l'eau d'or, & pour l'eau d'argent : mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent, & qui ne soit point du tout celui de l'eau d'or, je prend du citron ; mais au lieu de coriandre & de canelle, j'employe le girofle & la graine d'angélique, pilés ensemble, & la liqueur, comme il est facile de juger, se trouve totalement différente. Vous ferez distiller cette recette au même feu, que pour l'eau d'or : & quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre ce qu'il se pourra trouver de plus beau sucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans ce syrop, & passerez le mêlange à la chausse ; & quand la liqueur sera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent ; & vous ferez pour cela, comme nous avons dit au Chapitre précédent de l'eau d'or. Vous les agiterez de même dans une petite bouteille, où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi vous les diviserez en chaque bouteille, par portion égale, que vous rem-

plirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matiéres qui compoſent cette liqueur.

Recette pour ſix pintes d'Eau d'Argent.

Vous prendrez les zeſtes de trois citrons ordinaires, un gros d'angélique, pilée avec huit clous de girofle, que vous mettrez dans l'Alambic, avec trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau.

Pour le ſyrop, vous prendrez trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une livre de ſucre, le plus fin qu'il ſera poſſible de trouver. Il faut encore obſerver qu'il faut tirer, pour cette liqueur, un peu de phlegme, à cauſe du girofle, ſi l'on veut, que le goût de cette épice ſe ſente dans la liqueur.

CHAPITRE LXX.

De l'eau d'Abricot, de l'eau de Noyaux; & les qualités des Amandes propres à la faire.

L'Eau d'abricot eſt fort eſtimée, & la façon de la faire eſt fort ſimple, & très-facile. C'eſt une eſpéce de ratafia: le fruit ne paſſe point à l'Alambic: on ſe ſert de l'eau-devie tout ſimplement; on pour-

roit bien ſe ſervir de l'eſprit-de-vin ; mais cela n'eſt pas abſolument néceſſaire, il eſt même inutile, à moins que ce travail ne ſoit commandé.

L'eau d'abricot ſe fait avec le ſyrop d'abricot confit : lorſque l'on tire les abricots confits de leur ſyrop, pour les faire ſécher, on a ſoin de prendre tout de ſuite le ſyrop, ſans mêlange d'autres : vous en mettez une partie dans de l'eau fraîche, ou la quantité que vous jugés à propos, ſelon la force, que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce ſyrop eſt bien mêlé avec l'eau, vous y mettrez de l'eau-de-vie ; afin que cette liqueur ſoit plus agréable, & pour relever le goût de l'abricot, qui eſt aſſez fade par lui-même, vous pilerez quelques amandes d'abricots, ou de pêches ; & au défaut de celles-là, vous pourrez employer des amandes ameres : il faut les piler à ſec, ſans y mettre d'eau ; & quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans la liqueur. Il faut obſerver qu'il ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le ſyrop d'abricot, avant que votre eau-de-vie y ſoit ; car la liqueur pourroit ſe blanchir, & auroit de la peine à ſe clarifier : il ne faut donc les y mettre, que lorſque vous y aurez mis votre eau-de-vie : il faut auſſi le colorer avec un peu de caramel, mais beaucoup moins que l'eau d'or.

Vous pourrez, si vous voulez, ne la colorer, que quand elle sera claire. Quand votre eau de-vie & vos amandes seront dans le syrop, vous la passerez à la chausse; & lorsqu'elle sera claire fine, vous la mettrez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le tems de se faire, s'il s'en fait: mais cette liqueur dépose ordinairement; & quand vous l'aurez laissé reposer quelque tems, si elle a déposé, vous la soutirerez, & remettrez votre liqueur, ainsi clarifiée, dans d'autres bouteilles.

L'eau de noyau peut se faire avec l'amande de pêche, ou d'abricot, celle de cerise, ou de prune: mais ce qu'il y a d'incommode, c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume, on est obligé de les faire infuser: d'ailleurs, ou ils sont trop secs, ou ils ne le sont pas; s'ils le sont trop, ils se fondent en huile; s'ils ne le sont pas assez, ils ont trop de lait, blanchissent la liqueur, l'empêchent de se clarifier comme il faut, & lui donnent un goût fade & insipide. Si vous les faites sécher, comme ils n'étoient pas murs, ils se gâtent, & en les pilants, il gâtent les autres, & la liqueur par conséquent. Le plus sûr & le meilleur, est d'employer des amandes ameres, que vous choisirez de l'année, fraîchement cassées: vous ôterez celles, qui pourroient être gâtées; car une amande gâtée

donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes viellles la font sentir, & lui donne le goût d'huile: vous choisirez donc les plus fraîches & les meilleures. Voyez ce que nous avons dit de ce choix au Chapitre du syrop d'orgeat.

Vos amandes étant ainsi choisies, vous les pilerez à sec, parce que si vous y mettiez de l'eau, elles tourneroient en lait, & votre liqueur ne pourroit jamais se clarifier.

Quand vos amandes seront pilées, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand il sera fondu, vous mettrez dans ce syrop l'eau-de-vie, que vous remuerez bien, pour que l'un & l'autre se pénétre bien: ensuite vous mettrez dans ce mélange vos amandes pilées, pour passer ensuite le tout à une grande Chausse.

Observez qu'il faut toujours mettre l'eau-de-vie dans le syrop avant d'y mettre les amandes: parce que si vous mettiez les amandes dans le syrop, avant que l'eau-de-vie y eut été mise, infailliblement elles feroient le lait, ce qui empêcheroit entierement la clarification de votre liqueur: une partie de ces amandes ayant la disposition par le pilon de se tourner en huile, & l'autre n'étant pas si échauffée, conservant son lait, on donneroit tout d'un coup à l'eau de noyau, toutes les mauvaises qualités de

nébuleuse & d'huileuse, contre lesquelles nous nous efforçons de prévenir nos Lecteurs.

Enfin quand votre liqueur sera faite, ainsi que nous venons de le dire, vous la ferez passer à une grande Chausse, & quand elle sera claire votre eau de noyau sera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas besoin de la distillation, & si on se sert des amandes améres d'amandier, elle n'a pas besoin non plus d'infusion ; elle prend autant de goût de fruit, qu'il lui en faut, en passant à la Chausse sur les amandes pilées.

Si on veut distiller les amandes pour cette liqueur, elle a un goût d'huile détestable : si vous faites infuser vos amandes, elles se chargent d'une bonne partie de l'eau-de-vie.

Recette de l'eau de Noyau.

Pour vingt pintes de cette liqueur, prenez dix pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, dix pintes d'eau, & une livre d'amandes améres.

Recette pour l'eau d'Abricot.

Cette recette n'est pas bornée. Le goût & le profit qu'on y peut faire, sont les seules régles, que nous donnons aux Distillateurs pour la Fabrique de cette liqueur.

Je supppose pour faire du bou, qu'on

veuille faire d'une livre de ſyrop ; deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de ſyrop dans une pinte, dont vous remplirez le reſte d'eau. Vous y ajoûterez encore un poiſſon d'eau, avec lequel vous rinſerez la pinte ; & après, vous meſurerez une pinte d'eau-de-vie, que vous mettrez dans le ſyrop, avec huit amandes ou noyaux pilées ; & lorſque vous aurez bien mêlé le tout, vous pourrez le colorer ou attendre que votre liqueur ait dépoſé ; & quand vous l'aurez ſoutirée, vous la colorerez, & pourrez encore la paſſer à la Chauſſe, ſi elle n'étoit pas aſſez clair.

CHAPITRE LXXI.

De l'Eau de Mille-Fleurs.

L'Eau de mille-fleurs étoit autrefois en grand renom. Lorſque l'ambre étoit en uſage, car l'ambre étoit la baſe de cette liqueur ; & les Parfumeurs font encore aujourd'hui leur eau de Chypre & de Mille-fleurs aux eſprits-de-vin, avec l'ambre, comme autrefois ; & je crois, qu'ils font encore mieux.

Les Diſtillateurs Liqueuriſtes, ne peuvent pas faire de même, ils ont aboli totalement l'ambre, pour la rapprocher de ſa premie-

re recette, il faut donc choiſir quelque choſe qui ne ſoit point l'ambre, & qui pourtant ait un goût muſqué.

Voici ce que je penſe qu'on peut employer de mieux; il faut prendre du citron de Portugal, parce qu'il a plus de parfum que toutes les autres eſpeces.

Vous prendrez enſuite du macis, qui eſt l'épice la plus muſquée & la plus douce de toutes. Vous prendrez de l'angélique, qui a le goût ambré & aromatique; vous choiſirez donc le citron, le macis & l'angélique, ſelon les qualités, que nous avons dites.

C'eſt le choix, que j'ai jugé le plus analogue à la recette de l'eau de mille-fleurs; & tout le monde ſçaura, que ſi cette recette ne fait pas l'eau de mille-fleurs, elle fera toujours une alliage des plus agréables, & que ce parfum, qui eſt ambré, en a tout l'agrément ſans en avoir les dégoûts.

Il faut pulvériſer l'angélique & le macis dans un mortier, & couper les zeſtes du citron de la même façon qui eſt dit dans le Chapitre du citron quarante-un, & mettrez vos zeſtes dans l'Alambic, avec l'angélique & le macis; vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie; vous ferez un feu ordinaire, & mettrez votre Alambic deſſus, & tirerez vos eſprits ſans phlegme. Vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau

fraîche ; mais vous n'employerez pas tant d'eau pour ce ſyrop, que pour les autres, afin que la couleur, que vous mettrez n'affoibliſſe pas votre liqueur ; j'aurai ſoin d'en déterminer la quantité dans la recette. Lorſque votre ſucre ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans ce ſyrop, le remuerez. Pour bien mêler les eſprits, & après vous y jetterez votre couleur fortes, ainſi que nous avons dit dans le Chapitre trentiéme ; il faut obſerver, qu'il ne faut pas mettre la couleur dans le ſyrop, avant d'y avoir mis les eſprits ; car elle ſeroit moins belle : mais il ne la faut mettre que quand vous aurez mêlez les eſprits, vous les paſſerez à la Chauſſe, & lorſque cette liqueur ſera claire, vous la mettrez en bouteille.

Recette de l'eau de mille-fleurs.

Vous prendrez pour faire cette liqueur, trois citrons moyens, demie once d'angélique, un gros de macis, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic.

Pour le ſyrop, vous prendrez une livre de ſucre, trois pintes d'eau, & un demi-ſeptier d'eau pour faire la couleur.

CHAPITRE LXXII.

Des Eaux Cordiales.

POUR bien faire l'eau cordiale, inventée par Coladon de Genêve ; il faut prendre des zeſtes des plus beaux citrons de Portugal, dans leur exacte maturité ; il faut, que leſdits citrons ſoient employés bien frais ; vous mettrez double fruit, & diſtillerez votre recette ſur un feu un peu vif, vous ne tirerez point de phlegme. Vous ferez un court ſyrop, dans lequel vous mettrez très-peu de ſucre, afin que votre liqueur ſoit ſéche, & mettrez vos eſprits lorſqu'ils ſeront tirés dans le ſyrop ; & le paſſerez à la Chauſſe ; & auſſi tôt que votre liqueur ſera faite, vous pourrez la livrer ſi elle eſt commandée, ou l'expoſer en vente, ſi vous voulez la vendre : la recette vous dira la quantité de chaque choſe, qui entreront dans la compoſition de votre eau cordiale.

Nous avons une autre eau cordiale. Voici la façon de la faire.

On employe du Jaſmin d'Eſpagne, que vous choiſirez le plus beau & le plus frais, qu'il ſera poſſible de trouver. Vous le diſtillerez avec des zeſtes de citron ou de ci-

dra & quelques grains de coriandre. Vous diſtillerez les matiéres de la recette : ſur un feu ordinaire. Vous ferez enſuite le ſirop, avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos eſprits quand ils auront été tirés ; & paſſerez le tout à la Chauſſe ; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Il ne nous reſte plus qu'à parler de l'eau cordiale de Montpellier. Les Diſtillateurs de cette Ville employent pour faire cette liqueur. La Bergamotte, le Macis & quelque clous de girofle. Autrefois ils y mettoient de l'ambre, mais aujourd'hui on l'a ſupprimé totalement. Quand vous aurez bien choiſi le fruit & les épices. Vous couperez les zeſtes de la Bergamotte, & pilerez les épices ; mettrez le tout enſemble dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, la quantité que nous détermineront dans la recette ; votre alambic ainſi garni ; vous les mettrez ſur le feu, & diſtillerez vos recetres ſur un feu ordinaire ; & quand vos eſprits ſeront tirés, vous les mêlerez avec le ſyrop, que vous aurez eu ſoin de faire, en faiſant fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, comme aux recettes précédentes. Le ſyrop étant fait, vous y mettrez vos eſprits diſtillés ; ferez paſſer le tout à la Chauſſe pour le clarifier ; & quand

votre liqueur aura été tirée à clair fin, elle ſera faite, & en état d'être livrée ſur le champ.

Recette de l'eau Cordiale de Coladon.

Mettez quatre pintes d'eau-de-vie dans l'Alambic, avec une chopine d'eau, les zeſtes de ſix beaux citrons, en tirerez les eſprits, ainſi que nous avons dit au Chapitre ſur la conduite de cette opération, c'eſt-à dire à un feu vif. Pour votre ſyrop, une pinte & chopine d'eau ſimplement, avec un livre de ſucre, & même livre & demie; & mettrez encore avec ce ſucre une demie livre de caſſonade, pour engraiſſer la chauffe, afin que votre liqueur paſſant moins vîte, ſe clarifie davantage: vous pourrez ne pas mettre toujours la quantité de ſucre portée par la recette; vous pourrez l'augmenter, ou la diminuer: mais quelque quantité, que vous ayez de liqueur à paſſer, ne mettez jamais plus de demie livre de caſſonade: & comme le goût d'aprêſent n'eſt pas celui des liqueurs ſéches, vous ferez bien d'augmenter le ſucre, c'eſt-à-dire, qu'au lieu d'une livre & demie, vous en pourrez mettre deux livres, & plus.

Recette de l'eau Cordiale de Jaſmin.

Prenez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, & chopine d'eau, dans l'A-

lambic, ſix onces de jaſmin d'Eſpagne; trois goutes de quinteſſence de cedra, deux gros de coriandre; & pour faire le ſyrop, vous prendrez trois pintes d'eau, & une livre & demie de ſucre.

Recette de l'eau Cordiale de Montpellier.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie; vous mettrez une chopine d'eau avec cette eau-de-vie, dans l'Alambic, avec les zeſtes d'une bergamote, ou vingt-cinq goutes de quinteſſence de ce fruit, deux gros de macis, deux gros de clou de giroſle. Pour faire le ſyrop de cette liqueur, vous prendrez trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une livre un quart de ſucre. Vous pourrez, ſi vous voulez faire toutes ces recettes doubles, en ſuivant la pratique ordinaire d'y mettre plus d'eſprits de fruit & de ſucre, qu'aux préſentes recettes; & ces liqueurs, en liqueurs doubles, ſont excellentes.

CHAPITRE LXXIII.

De l'Eau de Pucelle.

POur faire l'eau de pucelle, vous prendrez du geniévre, le meilleur qu'il ſe

lique ; vous les pilerez, & les mettrez dans la cucurbite de votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau de-vie, & mettrez votre Alambic ſur le feu. Il eſt eſſentiel d'y mettre de l'eau, car ces graines pourroient monter au chapiteau, ou ſe brûler au fond de l'Alambic, avant que tous vos eſprits fuſſent tirés, ce qui gâteroit abſolument votre marchandiſe : ce que nous avons fait obſerver dans pluſieurs endroits de ce traité. Vous diſtillerez votre recette à petit feu.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans l'eau fraîche, comme on fait ordinairement les ſyrops de toutes ſortes de liqueurs : vous mettrez enſuite vos eſprits dans ce ſyrop, avec un peu d'eau de fleurs d'orange : & le tout étant bien mêlé, vous le paſſerez à la chauſſe ; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Cette compoſition, comme on peut juger par l'expoſé, & la recette qui ſuit, ne peut qu'être bonne ; mais comme les grains ſont tombés dans un grand diſcrédit, ſi à la place du geniévre, on peut trouver quelque alliage de goût, je ne doute pas qu'elle ne revienne à la mode, le moindre changement peut la rajeunir, & la faire reprendre. Voici ſa recette, telle qu'elle a été juſqu'ici.

Recette pour l'eau de Pucelle.

Prenez deux onces de genièvre, une demie once d'angélique, pilés enſemble, & un demi poiſſon de bonne eau de fleurs d'orange, une livre un quart de ſucre, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic, avec la recette.

CHAPITRE LXXIV.

De l'Eau Divine

VOici une de ces liqueurs, qui ont beſoin de leurs noms, pour faire fortune.

La baſe de l'eau divine eſt l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviſer le goût : les uns ſe ſervent de l'eau de fleurs d'orange ſimple : d'autres, d'eau de fleurs d'orange double : & d'autres mettent du Néroly dans l'eſprit-de-vin : d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau, de la même façon, que nous l'avons dit au Chapitre de l'orange ; & quand elles ſont blanchies, ils les mettent dans de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit-de-vin ; il n'y a point de quantité déterminée

pour cela : ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines, ou deux mois : après ce tems, ils font leur syrop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme il se pratique ordinairement ; & quand le sucre est fondu, ils versent leur infusion dans ce syrop, après l'avoir séparé des fleurs, en le passant par le tamis : ensuite ils passent le tout à la chausse.

Le Distillateur, au contraire, sans toutes ces préparations, expédie l'opération plus promptement, plus facilement, & d'une meilleure façon, pour la perfection de son ouvrage ; & même, la met en sortant de l'Alambic, en état d'être livrée, & même buë, si le cas l'exige. Il prend de la coriandre & de la muscade, pilées ensemble, qu'il met dans son Alambic, avec de l'eau de fleurs d'oranges ; ou au défaut d'eau de fleurs d'orange, il met quelques goutes de Néroly, qu'il ajoûtera à sa recette, avec de l'eau & de l'eau-de-vie : il pose ensuite son Alambic, ainsi garni, sur un feu ordinaire, & fait distiller sa recette : quand les esprits sont tirés, il fait fondre du sucre dans la quantité d'eau, qu'il jugera à propos, selon le dégré de force & d'odeur, qu'il veût donner à sa liqueur : mais pour l'ordinaire, on fait cette liqueur moëlleuse, plutôt que séche : cependant il ne faut pas se figurer, qu'il faille qu'elle soit plûtôt dou-

ce, que sèche : moëlleuse, que fine, ni qu'elle doive absolument être l'un ou l'autre, à un certain dégré : c'est pourquoi il ne faut pas être esclave de la recette ; il faut la changer, si vous la trouvez, trop commune, ou la rapprocher plus du goût général, si vous croyez, qu'elle en ait un qui soit particulier. Ce que je dis pour l'eau divine, je le dis aussi pour toutes sortes de liqueurs. Je n'ai donné mes recettes pour toutes les liqueurs ci-dessus, & celles que je donnerai encore, que pour qu'on ait quelque point fixe, d'après lequel on puisse partir, sans prétendre & astraindre mes Lecteurs à telles ou telles pratiques. Je ne crois d'invariables, que les regles que nous avons donné pour les différentes opérations de la distillation. Il y a dans tous les Arts un point de conduite, qui est de tous les tems.

Je reviens à notre Chapitre. Vous pourrez changer, diminuer ou augmenter votre recette : mais il faut toujours laisser la fleur d'orange, pour la base de cette liqueur : vous aurez toujours par provision la recette ci-dessus, à laquelle vous serez maître de changer tout ce qu'il vous plaira, pourvû que l'alliage soit raisonné avec les connoissances ci-dessus : vous pourrez toujours, avec un peu de combinaison, faire quelques choses de bon dans les différentes méthodes, que vous essayerez.

Recette pour l'eau divine en commun.

Vous prendrez, pour faire cette liqueur, ſoixante goutes de Néroly de fleurs d'orange, une once de coriandre, & une petite muſcade; vous diſtillerez ces matieres, avec trois pintes & demi-ſeptier d'au-de-vie, trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une livre un quart de ſucre, pour faire le ſyrop.

Recette pour l'eau divine en liqueur double.

Pour faire cette eau en liqueur double, vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, quatre-vingt dix goutes de Néroly, une once & demie de coriandre, & une muſcade ordinaire, trois livres de ſucre, & deux pintes d'eau, pour faire le ſyrop.

Recette pour faire la même eau, en liqueur fine & ſéche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, cent goutes de Néroly, une once & demie de coriandre, une belle muſcade, deux livres de ſucre & deux pintes d'eau: pour l'ordinaire, on fait cette liqueur plus moëlleuſe, que ſéche.

Si vous employez de l'eau de fleurs d'o-

range, au lieu de Néroly, vous en mettrez à proportion de la force, que vous voudrez donner à votre liqueur.

CHAPITRE LXXV.

De l'Eau du Pere André.

L'Eau du Pere André, porte le nom de celui, qui en fut l'inventeur. Cette liqueur, vû les matiéres, qui entrent dans ſa compoſition, eſt fort bonne. Il eſt ſurprenant, qu'elle n'ait pas eu un plus grand cours.

Cette eau eſt une alliage de fleurs, qui ſe rencontrent toutes dans la même ſaiſon. Ces fleurs ſont la roſe, la fleur d'orange, & le lys. Il faut, pour faire cette liqueur, une grande attention. On fait une infuſion de roſe, ou on en diſtille certaine quantité. On prend des feuilles de roſe, en certaine quantité; on les pile, on en exprime le jus: on met ce jus dans l'Alambic, avec des lys & de la fleur d'orange: il faut diſtiller le tout enſemble au bain-marie, ou au bain de vapeurs, à grand feu; & lorſque vous aurez tiré votre eau aux fleurs, vous ferez un court ſyrop, chargé de ſucre; & votre ſyrop étant fait, vous mettrez dedans de l'eſprit-de-vin; & après, vous y mettrez de l'eau de fleurs d'orange, & vous

paſſerez le tout à la chauſſe ; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Afin que la fleur d'orange n'abſorbe point l'odeur de la roſe & du lys, vous en prendrez la moitié moins : il faut toujours, que chacune de ces fleurs ait les qualités décrites, dans les Chapitres qui en traitent. La recette vous apprendra les quantités de chaque choſe.

Et pour le plus facile, vous pourrez diſtiller vos recettes à feu nu, en mettant dans votre Alambic une quantité d'eau ſuffiſante, pour que vous en puiſſiez tirer aſſez, pour faire votre ſyrop avec cette eau de fleurs diſtillées, ſans y mêler d'eau cruë.

Recette pour l'eau du Pere André.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau, pour en tirer environ trois pintes : mettez enſuite dans l'Alambic l'eau d'une demie livre de roſe : vous ajoûterez cinquante lys, & deux onces de fleurs d'orange ; & l'eau qui ſortira de cette recette, ſera aſſez forte en odeur, pour en faire du fin double.

Pour faire du commun, vous ferez le ſyrop avec une livre de ſucre fondu dans cette eau aux fleurs, avec l'eſprit-de-vin de trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie.

Et pour la faire fine avec la même quantité d'eau aux fleurs, vous mettrez quatre livres & demie de ſucre, & l'eſprit de quatre pintes & demie d'eau-de-vie.

Enfin, pour la faire ſéche, vous augmenterez les quantités des fleurs d'un tiers: vous mettrez quatre livres de ſucre, & l'eſprit de ſix pintes d'eau-de-vie, & la même quantité d'eau.

Ces différentes recettes ſont extrêmement compliquées. L'Artiſte intelligent, avec les matiéres propoſées, ne peut manquer de faire de bonnes liqueurs, en obſervant de faire un alliage raiſonné.

CHAPITRE LXXVI.

De l'Eau a la Be'quille du Pere Barnaba.

L'Auteur de cette liqueur a fait un alliage de canelle, de branches d'angélique, & de racine d'iris: elle n'a d'original que ſon nom, car la liqueur elle-même n'eſt pas mauvaiſe: le nom à peut être plus nuit à cette liqueur, que tout autre choſe: en changeant le nom, elle ne déplairoit ſûrement pas.

L'iris a un goût ambré, & qui approche de la violette. Pour s'en ſervir, il faut la

concaſſer, afin de donner à l'odeur la facilité de monter. Vous couperez l'angélique par petits morceaux, & pilerez la canelle : vous en garnirez votre Alambic, dans lequel vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie : vous diſtillerez votre recette à petit feu, ſans tirer de phlegmes, à cauſe de la racine d'iris.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez le ſyrop de votre liqueur, en faiſant fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, comme il ſe fait ordinairement, & mettrez vos eſprits dans ce ſyrop, que vous paſſerez à la chauſſe ; & quand votre liqueur ſera parfaitement clarifiée, elle ſera faite.

Recette pour faire l'eau à la Béquille du Pere Barnaba.

Prenez deux onces d'angélique, une demi once de canelle, & deux gros de racine d'iris : pilez l'angélique & la canelle, & coupez la racine d'iris en petits morceaux, mettez une chopine d'eau dans l'Alambic, avec trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vis ; & pour faire le ſyrop, une livre un quart de ſucre, & trois pintes & demi-ſeptier d'eau.

CHAPITRE LXXVII.

De l'Eau de Cedra blanc.

NOus avons déja donné diverſes recettes de l'eau de cédra : mais comme les liqueurs que nous allons donner, à commencer par celle-ci, ſont les liqueurs les plus fines de la diſtillation, nous reprenons l'eau de cédra, pour donner une façon de le faire, ſupérieure à celles, que nous avons données ci deſſus.

Vous choiſirez le cédra, le meilleur que vous pourrez ; vous en couperez légerement les zeſtes, & les diſtillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie, que nous allons dire, & prendrez garde de ne pas tirer de phlegmes. Si vous avez des liqueurs de cette eſpéce commandées, hors la ſaiſon de ce fruit, & que vous ſoyez par conſéquent obligé d'en faire, vous n'aurez pas beſoin de vous en embaraſſer beaucoup, parce qu'au défaut du fruit, vous employerez la quinteſſence de cédra : mais il faut qu'elle ſoit fine, & bien faite. Il s'en trouve de parfaite : & voici comment vous diſtinguerez la meilleure, & comme vous pourrez faire un bon choix : vous en verſerez une goute ſur le deſſus de votre

votre main, que vous frotterez avec le bout du doigt; & sur le champ, vous la porterez au nez, son parfum se fera sentir, tel qu'il sera; & vous distinguerez d'abord ses qualités, ou ses défauts: vous vous servirez de cette quintessence, après l'avoir bien choisie.

Quelques-uns prétendent que la quintessence vaut beaucoup moins que le fruit pour l'eau de cédra; mais je soutiens, que quand la quintessence est bonne, la liqueur est parfaite; & que si la liqueur est faite avec l'attention qu'on y doit faire, les plus délicats Gourmets n'y trouveront rien à dire.

Vous observerez aussi de ne mettre, qu'une demie livre de caffonade dans le total de votre sucre, seulement pour engraisser la chausse; & si au lieu de six pintes, que vous en tirerez, par supposition, vous en aviez vingt à passer; il ne faut toujours que la demie livre de caffonade. Il est encore à propos de vous faire observer, qu'il faut employer, pour cette liqueur, bien le plus beau sucre, afin qu'elle soit blanche, cela lui donne un mérite de plus.

Recette pour six à sept pintes d'eau de Cédra fin & moëlleux.

Vous mettrez dans votre Alambic qua-

tre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & deux cédrats moyens; & pour le syrop, quatre livres de sucre, deux pintes chopine & poisson d'eau : si vous employez de la quintessence, au lieu de fruit, vous en mettrez soixante-huit goutes dans l'Alambic ; & le tout, comme il est dit.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Cédra fine & séche.

Vous mettrez dans votre Alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & trois cédrats moyens; & pour le syrop, deux livres de sucre, & deux pintes d'eau.

Si vous employez de la quintessence, vous en mettrez quatre-vingt goutes dans l'Alambic, & tout le reste de même.

CHAPITRE LXXVIII.

Du Parfait Amour.

Après le cédra blanc, vient le cédra rouge, ou parfait amour; ces liqueurs sont les liqueurs du tems. J'aurois tort de dire, que le nom de cette liqueur fit son mérite, ni qu'on se fût pris de fantaisie pour elle, & pour le cédra blanc. Ceux qui connoîtront un peu la nature du cédra, conviendront, qu'on ne peut pas trouver en au-

cun fruit à écorce, plus de parfum, plus d'odeur, & rien de plus ſuſceptible d'un travail agréable & avantageux.

On faiſoit autrement le parfait amour, avec l'ambre & la coriandre: mais depuis que l'ambre eſt devenu odieux dans les choſes purement commeſtibles & de goût; il l'a fallu ſupprimer avec la coriandre; & on ne ſe ſert plus que du cédra, qui a toujours fait la baſe de cette liqueur.

Le parfait amour d'aujourd'hui, eſt le cédra, ſeul coloré; ainſi pour faire cette liqueur, vous vous ſervirez de vos recettes de cédra; ſi ce n'eſt, que vous pourrez, au lieu de ſucre, employer tout caſſonade, comme ſi c'étoit pour des liqueurs communes, à cauſe de la couleur; & pour faire votre ſyrop, vous ferez chauffer l'eau pour la mieux faire fondre, & plus facilement. Vous diminuerez autant d'eau ſur le ſyrop, que vous en aurez mis pour faire votre couleur: de ſorte que ſi vous employez trois poiſſons de couleur, vous diminuerez trois poiſſons d'eau ſur le ſyrop; & lorſque vos eſprits ſeront mêlés avec le ſyrop, vous y jetterez votre couleur, que vous aurez ſoin de faire comme nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où la façon de faire le rouge & ſes nuances, eſt expliquée fort au long. Vous paſſerez enfin

cette liqueur à la Chausse; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite.

On peut aussi faire le parfait amour en liqueur seche : ainsi la recette du cédra, & celle du parfait amour sont absolument pareilles, il n'y a entre elles que la couleur de différence.

CHAPITRE LXXIX.

De l'Eau des Quatre Fruits.

LEs Fruits à écorce, comme nous l'avons montré dans chacun des Chapitres, qui en traitent, donnent du parfum, des esprits, des quintessences, & chacun d'eux en particulier fait sa liqueur.

Il y a déja du tems, que cette liqueur régne, & il semble que la mode ait en sa faveur fixé son inconstance. On a choisi pour la faire les fruits les plus en usage & les meilleurs ; tels sont le cédra, la bergamotte, le citron & l'orange de Portugal. Pour réussir maintenant, il faut connoître la qualité de chacun de ces fruits : c'est ce que vous verrez dans les fruits à écorce, la force de leur parfum, la quantité que chacun de ses fruits a de quintessence ; enfin comment on doit allier ces fruits, pour qu'aucun ne domine spécialement sur les autres ;

mais que tous se faisant sentir malgré l'alliage fassent un ensemble des plus agréables. Le cédra est de tous les fruits à écorce celui, qui a le meilleur parfum. La bergamotte est celui qui a le plus d'odeur. Le citron est le plus acide & le moins parfumé, quoiqu'excellent dans son espece. L'orange de Portugal enfin, est la plus douce & la plus quintessentieuse de ces quatre especes.

Or pour faire un juste alliage, & ou aucun des fruits ne domine; il faut mettre tous les fruits ci-dessus en juste proportion.

Vous mettrez par supposition un beau cédra; & comme l'odeur de la bergamotte l'emporte sur celle du cédra, vous mettrez une petite bergamotte, afin que par la moindre quantité, la bergamotte ne l'emporte pas sur le cédra.

Comme il faut, que le citron s'y trouve, pour mettre en égalité la force du cédra & de la bergamotte, avec le citron, qui est d'un parfum bien inférieur à ceux des deux premiers, vous mettrez deux citrons moyens, de peur que deux petits ne soient pas suffisans, & que deux gros ne soient trop: ainsi pour l'orange de Portugal, dont l'odeur est toujonrs surpassée par les deux premiers fruits, & dont la douceur doit servir ici à corriger l'âcreté du citron; il faut en choisir deux belles, &

suppléer par la quantité au moins de force de ce fruit.

C'est par une alliage si bien combiné, qu'on fait rentrer tous ces différens goûts en un seul; qui sans en faire un particulier, laisse distinguer les uns & les autres. Nous avons assez parlé du choix, qu'il en faut faire.

Ainsi quand vous ferez cette liqueur, s'il vous manquoit l'un des quatre fruits ci-dessus, vous vous servirez de la quintessence du fruit, qui vous manquera. Vous en mettrez proportionnellement à ce que vous rendroit un fruit de la grosseur de celui, qui vous manque : on pourroit même au défaut des fruits se servir des quintessences, en observant la proportion des fortes quintessences au moins fortes; ce que nous fixerons dans la recette.

En vous servant du fruit, vous observerez de couper les zestes, avec l'attention prescrite ci-devant.

Pour faire cette liqueur, vous mettrez les zestes de ces fruits dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie; votre Alambic étant ainsi garni, vous le mettrez sur le fourneau avec un feu tant soit peu plus vif que l'ordinaire. Vous tirerez vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & lorsqu'il sera fondu, vous y

mettrez vos eſprits diſtillés ; vous les mêlerez avec le ſyrop, & paſſerez le tout à la chauſſe ; & quand ce mélange ſera clair, votre liqueur ſera faite.

Il faut toujours mettre de l'eau dans l'Alambic, quand même vous feriez la liqueur avec les quinteſſences des quatres fruits. La raiſon en eſt que l'eau empêche de conſommer plus d'eau-de-vie ; ce que nous avons expliqués plus au long dans le Chapitre des quinteſſences de fruits à écorce.

Recette pour environ cinq pintes d'eau des quatre fruits fine & double.

Vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre, deux pintes chopine & poiſſon d'eau pour le ſyrop, & une chopine d'eau dans l'Alambic, avec les fruits marqués dans le Chapitre.

Si vous voulez faire la liqueur avec la quinteſſence deſdits fruits, vous mettrez vingt-cinq gouttes de quinteſſence de cédra, dix-huit gouttes de celle de bergamotte, vingt-huit ou trente de quinteſſence de citron, & trente-deux de celle d'orange de Portugal : pour le reſte de la recette, vous mettrez le ſucre, l'eau, & l'eau-de-vie, en pareille quantité, qu'il vient d'être dit.

Recette pour pareille quantité d'eau des quatre fruits fine & ſeche.

Vous employerez la même quantité de fruits, d'eau-de-vie & d'eau, pour mettre à l'Alambic, qu'à la recette précédente : ſi ce n'eſt que pour le ſyrop, vous ne mettrez que deux pintes d'eau, & deux livres de ſucre.

Mais ſi vous employez la quinteſſence des fruits à leur défaut, vous mettrez trente gouttes de quinteſſence de cédra, vingt de bergamotte, trente à trente-deux de quinteſſence de citron, & trente-ſix de celle d'orange de Portugal ; & conſervant pour le reſte de la recette les quantités déterminées dans la recette.

CHAPITRE LXXX.

De l'Eau des quatre Epices.

CE que nous venons de dire ſur l'eau des quatre fruits, prévient nos Lecteurs ſur ce que nous pourrions dire de l'Eau des quatre Epices. En raiſonnant cette ſeconde opération ſur les principes de conduite, que nous avons donné pour la premiere ; il n'eſt perſonne, qui ne ſente

d'abord, que cette combinaison ci, dans son genre, doit faire un aussi bon effet que la précédente, quand on les aura mises en proportion de qualités & de force.

Auparavant que de commencer cette liqueur, il faut consulter ce que nous avons dit ci-devant, des épices & des quintessences d'épices. Pour connoître leurs qualités, & les marques auxquelles on peut distinguer & choisir les meilleures.

Avec ces connoissances on pourra faire un bon choix, & ce choix fait ; il reste encore à déterminer les quantités de chacune, afin qu'aucune d'elles ne domine pas sur toutes les autres, mais que leurs goûts différens, en se rapprochant, fassent un tout agréable.

Vous pilerez donc toutes ces épices : selon la quantité que nous déterminerons dans la recette ; & quand vous les aurez pilées, le plus fin qu'il sera possible, vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau-de-vie, vous en tirerez les esprits avec un peu de phlegme ; parce que le goût & l'odeur des épices, ne montent que sur la fin du tirage, comme nous l'avons dit.

Vous observerez que, pour que la liqueur ait plus de goût, il faut mettre un peu moins d'eau pour le syrop, à cause des phlegmes, que vous aurez tiré. Cette liqueur est une des meilleures & des plus

cordiales de toutes, lorsqu'elle est bien faite; & afin que rien ne manque à cette liqueur de ce qui pourra contribuer à sa perfection & à son brillant, vous n'employerez que le plus beau sucre, & un peu de cassonade pour engraisser la Chausse, afin que votre liqueur passant moins vîte se clarifie mieux. Pour le syrop, vous employerez de l'eau chaude, afin que la quintessence de muscade ne blanchisse point votre liqueur au point de ne pouvoir la clarifier, ce que vous ne pourriez peut-être pas éviter sans cette précaution.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre épices, liqueur double.

Vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau dans l'Alambic, six gros de canelle, deux gros de macis, un gros de clous de girosle, & une belle muscade; & pour le syrop, vous ferez chauffer deux pintes d'eau, dans lesquelles vous ferez fondre trois livres & demie de sucre bien beau, & prendrez, pour engraisser la chausse, une demie livre de cassonade.

Je ne parle point ici des quintessences, des épices, parce qu'il n'en est pas d'elles, comme des fruits, on en trouve toujours: les fruits n'ont qu'un tems dans l'année, après lequel ils passent: mais les épices

se conservent toujours assez, pour attendre commodément l'arrivée de celles, qu'on nous apporte.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur fine & séche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres & demie de sucre, une pinte & chopine d'eau, une once de canelle, trois gros de macis, un gros & demi de clous de girofle, deux petites muscades, & vous ferez chauffer l'eau pour votre syrop, comme il est dit, en observant, pour l'une & l'autre recette, de tirer un peu de phlegme.

CHAPITRE LXXXI.

De l'Eau des quatre Grains.

NOus avons déja donné une liqueur commune, qu'on appelle l'eau des sept graines, à l'article des grains : mais la liqueur dont nous allons donner la recette, est quelque chose de si supérieur, & de si différent, qu'on ne trouvera pas, en comparant celle-ci avec l'autre, la moindre ressemblance : & quelque peu de crédit, qu'ayent actuellement les graines, je crois

cependant que cette liqueur sera distinguée, si l'on veut en faire l'essai.

Les graines les plus flateuses au goût, sont le fenouil, la coriandre, l'angélique & l'anette : & vous consulterez sur le choix de ces graines, ce que nous en avons dit précédemment. Il faut les prendre nouvelles, & qu'elles n'ayent point souffert en aucune façon, soit du transport, ou sur la plante, &c.

Quand vous aurez fait votre choix, vous réduirez ces graines en poudre dans un mortier couvert, s'il se peut, de peur que le plus volatil desdites graines ne s'évapore. Quand elles seront pilées, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, proportionnellement à la quantité de vos graines. Votre Alambic, ainsi garni, vous le poserez sur le fourneau, où vous aurez eu soin de faire un feu tempéré, de peur que les matières, qui composent votre recette, en montant au sommet du chapiteau, en vous exposent, ou ne rendent tout au moins votre opération inutile. Vous éviterez aussi de tirer des phlegmes, de peur de tout gâter par le goût d'empyreume. En observant ponctuellement toutes les circonstances énoncées dans le présent Chapitre, vous pouvez vous flater de faire une excellente liqueur, & sans contredit, la meil-

leure de toutes les liqueurs faites avec les graines. Vous ferez fondre le sucre, pour faire votre syrop indifféremment à l'eau froide, ou à l'eau chaude, & vous choisirez le plus beau sucre, pour donner plus de brillant à la liqueur. Pour de cassonade à cette liqueur, il n'en est pas besoin, parce qu'elle se clarifie assez bien.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre Graines, fine & seche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, & vous mettrez trois demi-septier d'eau dans l'Alambic, quatre livres de sucre, deux pintes & chopine d'eau, pour faire le syrop, une once & deux gros de fenouil, pareille quantité de coriandre, demi-once d'angélique, & une once d'anette.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & seche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre, deux pintes d'eau, pour faire le syrop, une once & demie de fenouil, deux onces de coriandre, six gros d'angélique, & dix gros d'anette.

CHAPITRE LXXXII.

De l'Eau des quatre Fleurs, ou le Bouquet des Bouquets.

LEs fleurs, que nous employons pour cette liqueur, sont la fleur d'orange, le jasmin, la jonquille & l'œillet. Voyez sur le choix de ces fleurs, & sur les précautions, qu'il faut prendre pour les cueillir à propos, & les employer, les Chapitres qui en traitent.

Nous rassemblons toutes celles, qui ont le plus de parfum, & le plus exquis, d'où nos Lecteurs peuvent inférer, que la liqueur que nous leurs donnons, est l'élite des liqueurs en fleurs. Il n'est plus question que de la façon de conduire cette distillation. Comme ces fleurs sont presque toutes de la même saison, à la jonquille près, qui est précoce, mais qui cependant peut se trouver : au défaut de cette fleur, on peut en employer la quintessence : il faut se servir du jasmin d'Espagne, de la jonquille simple, & du petit œillet à ratafia. Vous ne prendrez, que les feuilles de la fleur d'orange : vous ôterez du jasmin, ce calice verd découpé, qui soutient la fleur : de la jonquille, & de l'œillet, le bas de la fleur.

Vous garnirez enſuite votre Alambic, de la quantité de chaque fleurs, qui ſera indiquée dans la recette : vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'eau, & tirerez vos eſprits à petit feu : il faut ſur-tout éviter les phlegmes dans cette liqueur ; elle eſt ſi délicate, que la moindre choſe peut l'altérer : ainſi il faut une extrême attention au dégré du feu, & au tirage des eſprits. Cela fait, vous ferez fondre du ſucre dans l'eau chaude, à cauſe que la fleur d'orange eſt pleine de quinteſſence ; ce qui empêcheroit la liqueur de ſe clarifier. Après que votre ſucre ſera fondu, vous mêlerez les eſprits & le ſyrop enſemble ; & quand les eſprits auront été bien incorporés au ſyrop, vous paſſerez ce mêlange à la chauſſe, pour le clarifier ; & quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite. Quand cette liqueur eſt bien faite, elle eſt la meilleure, & la plus fine de toutes les liqueurs qu'on puiſſe faire de fleurs, parce qu'elle réunit en elle le parfum le plus exquis des fleurs ; mais il faut une extrême attention pour la bien conduire, ſans quoi l'on riſque de tout gâter.

Recette pour environ ſix pintes d'eau aux quatre Fleurs, fine & double.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic avec vos recettes, quatre livres de ſu-

ere, deux pintes & chopine d'eau, pour faire votre syrop, deux onces de fleurs d'orange, six onces de jasmin d'Espagne, quatre onces de jonquille, & quatre onces d'œillet.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & sèche.

Prenez quatre pintes d'eau de-vie, deux livres de sucre, deux pintes d'eau, & chopine comme dessus, pour mettre dans l'Alambic avec vos recettes, trois onces de fleurs d'orange, demie livre de jasmin, six onces de jonquille, & six onces d'œillet.

Nota, que si l'on veut colorer cette liqueur, & qu'on veuille la teindre en rouge, il ne faut pas mettre l'œillet dans l'Alambic, mais il faut en tirer la couleur par infusion au feu, comme nous avons dit au Chapitre de l'œillet. On le met au feu, avec de l'eau dans un pot de terre bien bouché, & vous ferez fondre du sucre dans cette teinture. Si vous voulez la colorer en jaune, vous mettrez la jonquille avec un peu de giroflée, pour en extraire la teinture, comme nous venons de dire de l'œillet. On se sert de la giroflée, parce que la jonquille seule ne donne pas une teinture bien jaune, & la giroflée peut, en ajoûtant même un parfum agréable, donner véritablement la couleur de la jonquille.

CHAPITRE LXXXIII,

De l'Eau Romaine.

L'Eau Romaine est une excellente liqueur tierce ; elle l'emporte, selon moi, sur l'eau clairette, sur-tout quand cette liqueur est bien faite ; & même, elle égale le parfait amour, pour lequel on la prend souvent. Ceux qui ne sont point connoisseurs, & qui n'ont pas le goût du cédra familier, s'y trompent.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez des citrons de Portugal, avec les qualités requises, & expliquées au Chapitre quarante-uniéme ; & pour nuancer, ou diviser le goût du citron, vous ajoûterez du macis choisi : cette épice rend la liqueur parfaite ; & lorsque vous aurez choisi le citron & le macis, vous couperez les zestes du citron, avec les attentions que nous avons dit dans nos Chapitres. Vous pilerez le macis, & vous le mettrez dans l'Alambic, avec les zestes de citron, de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Vous tirerez un peu de phlegme, pour donner à la liqueur l'odeur & le goût du macis ; & quand vous aurez tiré les esprits

de votre recette, vous les mettrez dans le syrop, que vous ferez, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme vous faites ordinairement à toutes sortes de liqueurs. Votre sucre étant fondu, & vos esprits mêlés, ainsi que nous avons dit; vous passerez le mélange à la chausse; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Vous colorerez cette liqueur d'une couleur un peu plus foncée que l'écarlatte, & un peu moins que le violet pourpre, c'est-à-dire, en beau cramoisi; de même que le parfait amour: ainsi qu'il est dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où vous trouverez la façon de faire cette nuance de rouge; & vous diminuerez autant d'eau sur le syrop, que vous en aurez mis pour faire votre couleur, afin de ne pas affoiblir votre liqueur.

Récette pour environ sept pintes d'eau romaine en liqueur, fine & séche.

Vous mettrez dans l'Alambic les zestes de six beaux citrons, un gros de macis bien pilé, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, & pour le syrop deux livres, & trois quarterons de sucre, & trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur, double & fine.

Si vous voulez faire cette liqueur double & fine, vous vous servirez de la recette du parfait amour; vous n'en supprimerez que le cédra; & vous n'augmenterez, ni le citron, ni le macis, parce que les quantités de l'un & de l'autre sont suffisantes.

CHAPITRE LXXXIV.

De la Favorite de Florence.

LA Favorite de Florence est une liqueur des plus flatteuses & très-nouvelle; elle tient un juste milieu, entre la fine orange & la crême des Barbades: la recette n'est pas compliquée. Cette liqueur est fort bonne & doit durer longtems; elle n'est faite qu'avec le citron & le macis, de même que l'eau Romaine. La différence n'en est que dans la couleur; il est vrai que la cochenille, qui est dans la couleur, donne à la liqueur un goût particulier, qui n'est cependant pas désagréable. Cependant par cette seule différence, on croiroit que la recette en est différente, quoiqu'elle soit absolument la même. Pour faire la Favorite de Florence, vous vous

ſervirez de la recette même de l'eau Romaine, a la couleur près, qu'il ne faut pas mettre à cette derniere, & que vous ſupprimerez totalement.

CHAPITRE LXXXV.

Du Rossoly de Turin.

LE Roſſely de Turin a été de mode autrefois. Cette liqueur étoit un compoſé de fleurs & d'épices, infuſées & expoſées au Soleil dans les grandes chaleurs, comme c'étoit autrefois la coûtume, & comme il ſe pratique encore dans beaucoup d'endroits : mais depuis qu'on a reconnu l'inutilité de l'inſolation, & qu'on a trouvé une pratique moins longue, on ne s'en ſert plus gueres.

Pour faire le Roſſoly de Turin.

Vous prendrez des roſes muſquées, un peu de lys, du jaſmin d'Eſpagne, de la fleur d'orange, de la canelle, & du clou de girofle ; le tout avec leurs qualités décrites dans chacune de leurs Chapitres. Quand vous aurez bien choiſi, ſelon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'Alambic, ſelon les quantités preſcrites dans la recette avec de l'eau, & diſ-

tillerez ces matieres avec de l'eau ſimple ſur un feu tant ſoit peu vif : quand cette recette ſera diſtillée, vous ferez fondre du ſucre dans cette diſtillation ; & quand il ſera fondu, vous verſerez dans ce ſyrop diſtillé de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit-de-vin, ſelon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur : ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoiſi, comme nous l'avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Enſuite vous paſſerez cette liqueur à la chauſſe ; & lorſqu'elle ſera clarifiée, elle ſera faite. Voilà la véritable façon de faire de bon Roſſoly.

J'ai ſupprimé l'œillet, parce que le clou de girofle en tient lieu ; j'y ajoûte du lys, dont l'odeur & la quinteſſence ſont bonnes en liqueur.

Vous éplucherez toutes vos fleurs de la façon, qu'il a été dit dans chacun des Chapitres, qui en traitent, avant de les diſtiller.

Recette pour ſept pintes de Roſſoly de Turin.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre onces de roſe muſquée, quatre onces de fleurs d'orange, quatre onces de lys, & quatre de jaſmin, une demie once de canelle, un demi gros de clou de girofle, quatre pintes & chopine d'eau, pour en tirer trois pintes & demi-ſeptier : vous diſ-

fruit, de l'eau & de l'eau-de-vie : votre Alambic ainsi garni, vous distillerez ces matieres sur un feu tempéré ; vous ne tirerez point de phlegme : & pour faire le syrop, vous mettrez du sucre dans une poële à confiture, que vous mettrez sur le feu, pour faire fondre le sucre, parce qu'il y faut mettre très-peu d'eau, & que vous ne viendriez pas à bout de le faire fondre, si vous vous y preniez d'une autre façon. Quand votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits, que vous aurez tiré, avec ce syrop, & vous donnerez à cette liqueur le cramoisy foncé, dont nous avons parlé plus haut. Quand votre liqueur sera colorée, vous la ferez passer à la chausse ; & quand elle sera claire, elle sera faite.

Recette pour environ cinq pintes d'eau Nuptiale.

Vous mettrez dans votre Alambic une once de graine d'auci, une once de graine de chervi, une demie-once de celle de carotte, un gros de muscade, trente gouttes de quinteſſence de cédra, ou les zestes d'un bon cédra ; quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre avec les graines dans l'Alambic ; & pour faire le syrop, vous prendrez quatre livres de sucre, & une chopine d'eau. Il faut mettre enfin la couleur, ainsi que nous l'avons dit,

vous

vous pourrez employer tout castonade, à cause de la couleur, comme si c'étoit une liqueur commune. Si vous employez du sucre, observez, par rapport à la couleur, d'en mettre toujours une demie livre sur le total de votre sucre, pour engraisser la chausse; car sans cette précaution, votre liqueur ne clarifieroit point, comme il est de toutes les autres liqueurs colorées; ce que nous avons déja fait remarquer dans plusieurs de nos Chapitres.

CHAPITRE LXXXVII.

De la belle de Nuit.

CEtte liqueur est dans son regne: elle est bonne; mais elle n'a point de recette fixe: les uns la font d'une façon, & les autres d'une autre. Jamais liqueur ne fut appellée plus improprement belle de nuit, car elle n'a rien de plus brillant la nuit que le jour. Les uns lui donnent une teinture violette, & les autres la laissent blanche comme elle est sortie de l'Alambic. Si cette liqueur n'est que blanche, elle n'a rien de plus spécieux que toutes les liqueurs blanches: & si on la fait violette, elle n'a pas plus de brillant que l'eau de mille fleurs: & l'Episcopale, qu'on pourroit appeller

belle de nuit, avec autant de raison que celle-ci. Voici comment se fait cette liqueur.

On choisi la muscade, le limon, l'angélique, le cherui, que l'on met dans les quantités prescrites par la recette, & on distille le tout sur un feu ordinaire. On choisi les matieres de ces recettes, comme il est dit dans les Chapitres qui en traitent: on fait chauffer l'eau, pour faire le syrop, à cause que la quintessence de la muscade blanchiroit la liqueur, sans cette précaution; & le tout étant passé à la chausse, & clarifié, la liqueur est faite.

Recette pour environ six pintes de belle de nuit, en liqueur double.

Prenez deux limons, ou trente gouttes de quintessence de ce fruit, une belle muscade, demi once d'angélique, autant de cherui; vous pilerez les graines & la muscade. Vous prendrez, pour le syrop, deux pintes & chopine d'eau, quatre livres du plus beau sucre, & vous distillerez les matieres ci-dessus, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic, pour prévenir les accidents du feu, ou du goût de feu.

Si vous voulez colorer ladite liqueur en violet pourpre, vous vous servirez, à cet effet, de la façon de la faire, que nous

avons donnée au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où ſe trouve celle de faire la couleur ſuſdite; & vous ôterez du ſyrop la quantité d'eau, que vous employerez pour la couleur, & mettrez ſur le total de la recette une demie livre de caſſonade, pour engraiſſer la chauſſe, clarifier la liqueur, & prévenir le dépôt, qu'elle pourroit faire, ſans cette précaution. Vous pourrez auſſi la faire en fin & en ſec, ſelon la conduite, que vous trouverez dans nos Chapitres, en diminuant le ſucre de moitié, & en augmentant le fruit d'un tiers.

CHAPITRE LXXXVIII.

De la Creme des Barbades.

VOici une des liqueurs des plus à la mode, & celle qui mérite le plus le cas qu'on en fait. Elle ſe fait avec ce qu'il y a de meilleur à diſtiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On employe, pour faire cette liqueur, le cédra, l'orange de Portugal, le macis, la canelle, & le clou de giroſle. On voit par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur eſt bien faite, elle eſt une des plus flateuſes au goût, & c'eſt à mon avis ce qu'il y a de meilleur.

Au lieu du fruit, quand il ne s'en trouve pas, on peut employer les quinteſſences : mais le fruit eſt toujours meilleur que ſa quinteſſence pour les liqueurs, & la quinteſſence eſt meilleure pour les eſprits d'odeur.

Pluſieurs Diſtillateurs, au lieu de cédra, employent le citron de Portugal ; ce fruit peut paſſer, mais il ne rendra jamais la liqueur auſſi parfaite, que celle qu'on fera de ce dernier fruit, parce qu'il a infiniment plus de parfum qu'aucun des fruits à écorce : mais je laiſſe aux Diſtillateurs à ſe gouverner à leur fantaiſie : tout ce que je puis dire, c'eſt que de quelque façon qu'ils en uſent, dans la recette de la crême des Barbades, voici la ſeule vraie & bonne façon de la faire, & comme on peut la faire avec moins de frais.

Lorſque vous aurez choiſi vos fruits, ou vos quinteſſences de fruits, & les épices, avec toutes les qualités que nous avons dit qu'il leur faut, dans les Chapitres où nous en parlons, vous couperez les zeſtes, avec toute l'attention poſſible, comme nous avons dit de le faire dans pluſieurs Chapitres de ce traité : vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les diſtillerez ſur un feu ordinaire ; & quand vous aurez tiré les eſprits, vous ferez fondre du ſucre

dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous verserez les esprits dans ce syrop, & vous clarifierez ce mêlange, en le passant à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes de Crême des Barbades, liqueur double.

Vous mettrez dans votre Alambic les zestes d'un beau cédra, les zestes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de canelle, huit clous de girosle, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour le syrop, trois livres & demie de sucre, une demie livre de cassonade, deux pintes & chopine & poisson d'eau.

Cette liqueur ne se fait jamais en sec ; & quand on la fait en sec, elle change de nom ; elle n'est plus appellée crême, on l'appelle eau des barbades simple : & comme on ne trouve pas toujours du cédra, & qu'il ne faut employer le citron de Portugal, qu'au défaut de ce fruit, ou de la quinteſſence, s'il n'y a pas de cédra, vous mettrez trente gouttes de celle du cédra, & soixante de quinteſſence d'orange.

CHAPITRE LXXXIX.

Des Eaux des Barbades.

LEs eaux des Barbades sont en grand nombre. On en fait de tout goût, par conséquent les recettes en sont extrêmement multipliées.

Il y en a de brillantes, comme l'esprit-de-vin: d'autres plus ambrées. Nous allons donner les recettes des unes & des autres.

Je dis qu'on en fait de tout goût, & qu'il y en a de toutes recettes. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamotte, au cédra, au limon, à l'orange de Portugal, à la bigarade, au citron de madere, qu'on appelle autrement citron Chinois. On en fait de toutes épices, du girofle, de la canelle, du macis, de la muscade: on y ajoûtoit encore autrefois l'ambre, ou plutôt la quinteſſence d'ambre. Si on faisoit les eaux de barbades avec le fruit à écorce, on l'assaisonnoit d'épices. Si on les faisoit d'épices, réciproquement aussi, on y mettoit du fruit à écorce, pour l'assaisonnement. Autrefois on faisoit cette liqueur, avec plusieurs fruits & épices, mêlés ensemble; quelquefois, avec plusieurs fruits, & d'autres, avec plusieurs épices.

Voilà, en très-peu de mots, ce qui entre dans la composition des eaux de barbades. Pour les faire, comme elles doivent être, il faut que les recettes en soient bien réglées, & que les marchandises ayent toute la bonté, que nous avons tant recommandée dans tout ce traité.

J'ai dit, qu'il y a des eaux de barbades, extrêmement belles & brillantes; c'est qu'elles sont distillées avec le fruit, & rectifiées ensuite: & quand on les rectifioit, on mettoit dans l'Alambic, chaque fois, la moitié de la recette; en voici la raison:

Comme on vouloit, que ces liqueurs eussent une violence extrême, & qu'il falloit faire fondre du sucre dans de l'eau, ce syrop auroit affoibli considérablement la liqueur, & beaucoup plus qu'il n'auroit fallu, pour la force dont on vouloit qu'elle fût: on la soutenoit, au moyen de la rectification, au plus haut dégré de force; & la liqueur, ainsi rectifiée, ne pouvoit manquer d'être très-belle, & extraordinairement brillante.

Pour les eaux des barbades, qu'on veut faire ambrées, on prend tout simplement de l'esprit-de-vin: on met les matiéres de la recette dans cet esprit-de-vin; on les y laisse infuser au frais, pendant un mois, ou six semaines: on bouche bien le vase, soit bouteille, soit cruche, dans lequel on les a

mises, & on a soin de remuer l'infusion tous les jours, sans déboucher la bouteille. Après ce tems, on rape du sucre, que l'on met dans ladite infusion, avec les recettes, & on le remue aussi tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit fondu; & quand il l'est, on le passe au clair; & c'est le fruit qui donne à la liqueur, cette couleur ambrée à cause de l'infusion, & même cette couleur est foncée. On juge aisément par l'exposé ci-dessus, de la violence de ces liqueurs: elles coûtent beaucoup à faire.

Recette pour l'eau des Barbades, rectifiée.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, avec la moitié de la recette, c'est-à-dire, que si vous employez du cédra, il en faut prendre quatre beaux, & une demi-once de canelle, par conséquent, vous mettrez dans l'Alambic avec cette quantité d'eau-de-vie; deux beaux cédras, & deux gros de canelle, que vous aurez pilée; & lorsque vous rectifierez les esprits que vous aurez tiré, vous mettrez dans l'Alambic le reste de la recette; & pour faire le syrop, une livre de sucre, & une chopine d'eau.

Recette pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infusion.

Pour faire cette liqueur ambrée, par in-

fuſion, vous mettrez ſimplement vos zeſtes, & vos épices pilées dans de l'eſprit-de-vin ſimple; & au bout d'un mois, vous raperez une livre de ſucre, que vous mettrez dans l'infuſion ſuſdite; & lorſqu'il ſera fondu, vous paſſerez cette liqueur dans une chauſſe fine, où vous aurez déja fait paſſer du cédra, & que vous ne nétoyerez pas, afin que votre eau des Barbades puiſſe ſe mieux clarifier, & prendre encore à ce paſſage de bonnes impreſſions du ſaffran, qui y aura paſſé.

Recette pour l'eau des Barbades.

Si vous faites de l'eau des Barbades à la bergamotte pour la clarifier, vous engraiſſerez d'abord la Chauſſe avec de l'eau de bergamotte, fine & moëlleuſe, & cela lui donnera encore un bon goût de fruit & du parfum, qui ne fera qu'ajoûter à ſa perfection; vous ferez ainſi des autres fruits & épices, & votre eau des Barbades ſera parfaite. Il s'agit maintenant de ſçavoir combien il faut de fruits ou d'épices pour chaque eſpece; ce ſont ces quantités, que nous allons déterminer dans les recettes ſuivantes.

L'eau des Barbades à la Bergamotte.

Vous mettrez quatre pintes & chopine d'eau-de-vie; & vous employerez quatre

petites bergamottes, & deux gros de macis.

Eaux des Barbades, à l'Orange de Portugal.

Et pour la même quantité d'eau-de-vie, vous employerez huit belles oranges de Portugal, & un demi gros de clou de girofle.

Eaux des Barbades à la Limette.

Pareille quantité d'eau-de-vie, huit beaux Limons, & une muscade moyenne.

Eaux des Barbades à la Bigarade.

De l'eau-de-vie, en pareille quantité qu'il est dit, douze Bigarades, deux gros de canelle, & un gros de macis.

Eaux des Barbades, au Citron de Madère ou Chinois.

Vous prendrez pour la quantité d'eau-de-vie, ci-dessus dite, trente de ces petits Citrons de Madère, qu'on appelle autrement Citron Chinois verd, de la grosseur d'un œuf de pigeon; & vous ajouterez à la présente recette une demie once de macis.

Eaux des Barbades aux Epices, & premièrement à la Canelle.

Vous employerez, comme pour cette

liqueur, faite aux fruits quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, & vous mettrez trois onces de canelle, pilée & pulvérisée dans votre Alambic avec un cédra moyen.

Eaux des Barbades au macis.

Vous prendrez pour quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, ainsi que dessus, une once de macis, avec une moyenne bergamotte.

Eaux des Barbades au clou de girofle.

Vous mettrez sur la quantité dite d'eau-de-vie, deux gros de clous de girofle, & deux grosses oranges de Portugal.

Eaux des Barbades à la Muscade.

Vous prendrez autant d'eau-de-vie que pour les recettes précédentes; vous mettrez deux gros de muscade, & deux beaux Limons.

Eaux des Barbades aux quatre Fruits sans Epices.

Vous employerez un crédra moyen, une petite bergamotte, deux belles oranges de Portugal, & deux beaux citrons, avec pareille quantité d'eau-de-vie, que ce que nous avons dit.

Eaux des Barbades aux quatre Epices.

Vous ajoûterez aux épices un cédra, ou une petite bergamotte ; vous employerez ſix gros de canelle, deux gros de macis, un demi gros de clou de girofle, un demi gros de muſcade, & un beau cédra, ou une petite bergamotte, comme nous avons dit: vous mettrez dans toutes ces liqueurs la même quantité d'eau-de-vie, de ſucre & d'eau, marquée pour le ſyrop que dans la premiere recette.

Toutes ces liqueurs & leurs différentes recettes ſe conduiſent de la même façon, qu'il eſt dit à la premiere recette, & on ne met point d'eau dans l'alambic pour la diſtiller ; & il eſt naturel de les diſtiller à petit feu, à cauſe de la rectification.

On peut faire auſſi toutes ces liqueurs, de couleur ambrée de la façon décrite à la ſecondé recette ; & c'eſt de faire infuſer les matiéres.

J'ai donné la façon de faire les eaux des Barbades ; mais je n'en conſeille pas l'uſage.

CHAPITRE XC.

L'Escubac de France.

Cette Liqueur a regné fort long-tems, & regne encore; mais elle n'est plus dans cette haute réputation où elle fut jadis. Je crois que c'est la faute du Distillateur, & non pas celle de la Liqueur, de ne s'être pas soutenue dans le point de perfection, où elle étoit ci-devant.

Le véritable Escubac est une recette compliquée, dont le saffran est la base. Aujourd'hui on a retranché tout ce qui compliquoit cette Liquenr : il ne reste plus que le saffran, l'eau-de-vie & le sucre : aussi le Public s'en est-il lassé. Je vais donner dans ce Chapitre la façon de faire ces deux sortes d'Escubac : j'y en ajoûterai un troisiéme.

Du Saffran.

Le Saffran de France doit avoir la préférence sur tous les autres. Il nous en vient du Levant ; mais soit que sa délicatesse ne puisse supporter le trajet, soit que la sécheresse du climat ou il croît, l'ait extrêmement desséché, on nous l'apporte presque

toujours en poudre ; & s'il est bon dans le pays d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de sa vertu, car il est beaucoup moins propre, à l'emploi qu'en font les Distillateurs, que celui de France. Le Safran, quand il est vieux brunit. Sa bonne couleur, est un jaune rouge. Il a aussi moins d'odeur quand il est vieux.

Vous mettrez dans l'Alambic du Safran, avec un peu de vanille, un peu de quinteſſence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de clou de giroſle, un peu de graine d'angélique, quelques grains de coriandre, & un peu de cherui, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous distillerez le tout sur un feu tempéré, à cause de la complication de cette recette.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez les esprits, avec le syrop que vous aurez fait, avec peu d'eau, à cause de la teinture. Pour faire cette teinture, vous ferez bouillir de l'eau, & vous en mettrez une partie dans une terrine, ou un verre, ou quelque autre vase, selon la quantité, que vous voudrez faire de liqueur ; vous mettrez dans cette eau bouillante du Safran, & vous le remuerez, & le presserez avec une cuilliere, afin que la couleur se décharge dans l'eau plus facile-

ment ; & quand votre teinture aura ce coup d'œil fonçé, qu'il lui faut, vous la coulerez doucement dans la liqueur, & vous y mettrez encore plusieurs fois de cette eau, en remuant toujours, & pressant le Safran, comme nous avons dit ci-devant, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au Safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur, & le mêlerez : après cela, vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier : on ne peut en venir à bout, qu'en se servant d'une chausse de drap, le plus grossier, & le moins serré.

Le superfin Escubac, qui est blanc, ne différe du précédent, qu'en ce qu'on met tout le Safran dans l'Alambic ; mais cette liqueur jaunit en vieillissant ; c'est la seule, qui fasse cet effet. Pour l'escubac jaune, dont nous venons de parler, il est fort sujet à déposer, & sa couleur s'affoiblit. Quand vous voudrez voir si votre escubac est suffisamment coloré, il faut après que vous l'aurez clarifié, l'essayer dans un verre : vous en verserez donc un peu, & vous rejetterez dans le vase, ou sera votre escubac, ce que vous en aurez mis dans le verre. Si la couleur tient audit verre, c'est la preuve que votre liqueur est suffisamment colorée.

Recette pour l'Eſcubac ſimple, ou teinture de Saffran.

Vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, ou l'eſprit de quatre pintes d'eau-devie; & pour le ſyrop, vous ferez fondre quatre livres de ſucre, dans trois chopine d'eau, s'y vous employez de l'eau-de-vie: mais ſi vous employez de l'eſprit-de-vin, vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau; & pour la teinture, vous prendrez trois gros de Safran, & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fut pas ſuffiſamment colorée, vous pourriez y ſuppléer, en y mettant un peu de caramel.

La plupart des Diſtillateurs ont déguiſé l'eſcubac, de façon, qu'on ne le connoît plus, & s'en tiennent à cette teinture. D'abord, cette opération eſt toute unie, & il ne faut pas raiſonner. On s'épargne, de cette façon, du tems & des ſoins: mais il eſt vrai de dire, que la plus forte raiſon, qui leurs ait fait négliger la véritable recette, s'ils l'ont ſçûe, c'eſt qu'on n'y met pas le prix.

Recette du véritable Eſcubac.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, trois gros de Safran, dix gouttes de chaque

quinteſſence des fruits à écorces, de cédra, bergamotte, orange de Portugal, & limon, un demi gros de vanille pilée, un gros de macis auſſi pilée, huit clous de giroſle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi gros de coriandre, un demi de graine de cherui, le tout pilé, que vous diſtillerez ſur un feu tempéré, & vous ne tirerez pas de phlegme; & pour le ſyrop, vous employerez quatre livres de ſucre, & deux pintes d'eau; & pour la teinture, une demie once de Safran, avec une chopine d'eau bouillante.

Recette pour le ſuperfin Eſcubac blanc.

Vous vous ſervirez, pour le ſuperfin eſcubac blanc, de la même recette que celle ci-deſſus; mais vous mettrez tout le ſafran, c'eſt-à-dire, ſept gros dans l'Alambic, parce que vous n'aurez point de teinture à faire. Vous employerez la même quantité de ſucre, & deux pintes d'eau, pour faire le ſyrop.

On n'a que faire d'employer la caſſonade, pour engraiſſer la chauſſe, par laquelle doit paſſer la liqueur, pour être clarifiée, parce que la teinture de l'eſcubac eſt aſſez graſſe par elle-même pour faciliter la clarification.

CHAPITRE XCI.

De l'Escubac d'Irlande.

L'Escubac d'Irlande est le meilleur de tous les escubacs : mais en France, on n'a jamais essayé de le faire, parce qu'il ne se fait pas avec de l'eau-de-vie de vin. On se sert, pour cette liqueur, d'eau-de-vie de grains. On pourroit bien facilement tirer de l'esprit de bierre : mais comme l'eau de-vie de bière est houblonée, & que le houblon nuiroit au goût de cette liqueur, c'est ce qui fait qu'on ne peut employer que celle de grains, fermenté comme l'orge, & c'est la meilleure qu'on puisse employer. On le met dans l'eau morte, & on le fait germer d'abord : ensuite on le fait sécher ; & lorsqu'il est sec, on le fait bouillir ; & après on met du levain pour le faire fermenter : la fermentation lui donne une force spiritueuse : & lorsqu'elle est à ce point, on en tire de l'eau-de-vie ; & c'est de cette eau-de-vie, dont on se sert pour la liqueur dont nous parlons. Il faut prendre garde au dégré de force de cette eau-de-vie de grain, & faire ensorte, qu'elle ait la même force que l'eau de-vie de vin ; & alors vous employerez la seconde & la troisiéme re-

cette, de la façon ci-deſſus, & vous y ajoûterez une demie once de canelle, & un gros de ſafran. Vous mettrez d'abord la moitié du ſafran dans l'Alambic, & vous réſerverez l'autre moitié pour la teinture. Les quantités d'eau & de ſucre ſont différentes, & nous les donnerons dans la recette. On diſtille cette liqueur, comme on fait pour celle de France, ſur un feu tempéré.

Et pour faire le ſuperfin eſcubac d'Irlande, vous ferez comme pour celui de France, c'eſt-à-dire, que vous diſtillerez tout le ſafran porté dans la recette du premier.

Recette de l'Eſcubac d'Irlande.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes d'eau-de-vie de grains, & la plus ſpiritueuſe qu'il ſera poſſible d'avoir, avec une chopine d'eau: vous mettrez d'abord quatre gros de ſafran, dix gouttes de quinteſſence de cédra, dix de celle de bergamotte, dix gouttes de quinteſſence d'orange de Portugal, & dix gouttes de celle de limette, une demie once de canelle, un demi gros de vanille, un gros de macis, huit clous de giroſle, un gros de graine d'angélique, un demi gros de celle de coriandre, un demi gros de graine de cherui, & vous pilerez toutes ces graines & épices

susdites, & distillerez cette recette sur un feu tempéré. Vous employerez, pour faire le syrop, trois livres de sucre, & une pinte d'eau, quatre gros de safran, & une chopine d'eau bouillante, pour faire la teinture, & vous agirez pour ce, comme nous l'avons dit aux recettes précédentes de l'escubac de France.

Recette pour le superfin Escubac d'Irlande blanc.

Vous employerez la même recette, & la même quantité de sucre, pour le syrop; mais vous le ferez fondre dans trois chopines d'eau, n'ayant point de couleur à faire, & vous le mettrez tout dans l'Alambic, c'est à-dire, une once. Il est a propos de ne point employer de cassonade, par la raison décrite à la fin de cette recette de l'Escubac de France.

CHAPITRE XCII.

De l'Huile de Venus.

L'Huile de Venus est une espéce d'Elexir, dont feu M. Cicogne Médecin fut l'Inventeur. Cette Liqueur est digne d'éloges : on ne peut les lui refuser, & nous devons de la reconnoissance au tra-

vail de ſon Auteur, autant que le Public doit être mécontent, de voir que les Diſtillateurs ont peu ſuivis ſa recette. Les matiéres de ſa compoſition, cependant, ſont ou doivent être connues de tous les Diſtillateurs. La baſe de cette liqueur ſont les graines de Cherui, de Carvi, & celle du Docus; & la teinture qu'on lui donne eſt celle du ſaffran. C'eſt une eſpece d'Eſcubac extrêmement cordial, que cet Elixir que nous devons à Monſieur Cicogne; ſon alliage eſt extrêmement bien raiſonné, tout y eſt parfait; le dégré de force, la légereté de ſa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, ſous le nom de laquelle elle eſt connue. Monſieur Cicogne a ajoûté le macis à ces graines, & pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matiéres en même-tems dans l'Alambic, avec de l'eau de-vie & un peu d'eau, enſuite les diſtiller ſur un feu ordinaire; il ne faut pas tirer de phlegme; & quand on a tiré les eſprits, & fait fondre du ſucre dans de l'eau bouillante. Quand le ſucre eſt fondu, & que le ſyrop eſt froid, on y verſe les eſprits diſtillés, & ſur le champ, on y met une teinture de ſaffran; faite de la façon, décrite dans les Chapitres précédens de l'Eſcubac; & lorſque tout eſt mêlé, on paſſe cette liqueur à la chauſſe; & quand elle eſt claire, elle eſt faite.

Il faut observer, qu'il faut toujours laisser réfroidir la liqueur avant de la passer à la chausse, afin que les esprits ne s'évaporent que le moins qu'il sera possible.

Il est à propos & même essentiel, de n'employer que du sucre, si l'on veut que la liqueur se clarifie plus promptement, & plus facilement : car cette liqueur est presque aussi difficile à clarifier que l'Escubac. Le saffran étant gras par lui-même, engraisse assez la chausse, sans qu'il soit besoin d'employer de la cassonade. Vous vous servirez donc à cet effet, d'une chausse faite avec un drap commun, & point serré, plus fin cependant que pour l'Escubac, parce qu'il n'y a pas tant de saffran dans l'huile de Venus que dans l'Escubac ; & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne soit pas si colorée : mais aussi faut-il le choisir moins serré que pour des liqueurs fines, & moins moëleuses.

Recette pour environ quatre pintes d'huile de Vénus.

Vous mettrez dans l'Alambic une once de Carvi, une once de Cherui, une once de Docus-Creticus, deux gros de macis ; le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le syrop, quatre livres & demie de sucre, & une pinte d'eau bouillante ; & pour faire la

teinture, environ un demi-septier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuser le saffran & le presserez, comme il est dit, jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée : vous en employerez deux gros, & vous verserez cette teinture dans la liqueur, en observant de n'en mettre précisément que jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, & de supprimer ce qui pourroit en rester.

CHAPITRE XCIII.

Des Eaux-de-vie d'Andaye et de Dantzic.

JE n'aurois pas fait de ces deux especes d'eaux, un Chapitre particulier : si l'on n'avoit trouvé le secret de les faire : un seul exemple tiendra lieu de recette.

Vous faites cette eau-de-vie avec du vin blanc ; il en faut quatre pintes pour une pinte d'eau-de-vie ; ensorte que si vous voulez faire huit pintes d'eau-de-vie, vous mettrez dans votre Alambic trente-deux pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver, & pour parfumer cette eau-de-vie, quelles que soient les matiéres, dont vous voudrez lui donner le goût ; vous mettrez dans le vin que vous distille-

rez le double de ce que vous mettriez pour pareille quantité de liqueur.

CHAPITRE XCIV.

DES ODEURS.

L'AMBRE, LE MUSC ET LA CIVETTE.

COmme les odeurs font partie de la distillation, & que nous tâchons d'être utile à tous égards, & à autant de personnes que nous pourrons, nous allons traiter en bref des esprits d'odeur; & comme l'ambre, le musc & la civette, ont été de tous temps l'ame des odeurs, nous allons d'abord définir ces trois drogues, & nous passerons ensuite à l'explication de ce qu'on en fait.

L'AMBRE.

Je ne veux parler ici que de l'ambre dont se servent les Distillateurs : c'est l'ambre gris. Cette drogue se fond à peu près comme la cire : sa couleur est tantôt grise de souris clair, tantôt cendrée ou blanchâtre, tantôt mêlée de blanc, de gris & de jaune, & quelquefois noirâtre : d'une odeur très-douce, lorsqu'elle est étendue, ou mêlée parmi quelque autre drogue odorifé-

rante :

rante : car lorſqu'elle eſt nouvelle, elle a très-peu d'odeur. On ramaſſe l'ambre aux bords de la mer, dans pluſieurs contrées : mais ſur-tout, on le trouve plus communément aux maldives.

Tout le monde parle de ſon origine, & tout le monde en parle différemment. Je me contenterez d'expliquer la maniere de l'employer.

Quinteſſence d'Ambre.

Quoique l'ambre ne ſoit point auſſi à la mode, qu'il y fut jadis, il tient encore aſſez ſon coin dans le monde, pour ne pas omettre de dire comment on en tire la quinteſſence : un goût ſe perd & revient. L'ambre a eſſuyé ces viciſcitudes de goût ; mais il faut ſçavoir l'employer.

La premiére préparation qu'on fait à l'ambre, eſt de le réduire en quinteſſence, qui ſert à parfumer tout ce qu'on veut, liqueur, eſprits, meubles, &c.

On fait de trois ſortes de quinteſſence d'ambre... D'ambre de muſc & de civette, d'ambre & de civette, & d'ambre ſeul. Avant d'expliquer ces trois ſortes de quinteſſences, il faut dire ce que c'eſt que le muſc & la civette ; & c'eſt ce que nous allons faire.

Le Musc.

Le musc est une espéce de sang billieux fermenté, caillé, & presque corrompu, qu'on tire d'une vessie, grosse comme un œuf de poule, qui se trouve sous le ventre d'une bête sauvage à quatre pieds, & qui porte le même nom. Quelques uns l'appellent Gazelle des Indes. Cet animal est une espéce de chevreuil fort léger, qui est assez commun dans les Royaumes de Tonquin & de Boutan.

La Civette.

La civette est une liqueur épaisse & odoriférante, qu'on tire d'un animal, qui porte le même nom. Cet animal est gros à peu près comme un chat ordinaire, ou une grosse fouine.

L'on peut faire de la quintessence avec les trois drogues ci-dessus, avec deux, ou de l'ambre seul.

Lorsqu'on fait la quintessence avec les trois drogues, il faut prendre garde que si le musc est vieux, ce qu'on connoît par la vivacité de sa couleur, qui tire sur le noir, comme est un sang coagulé & pétrifié, en quelque façon; & que la vessie, ou pellicule dans laquelle il est renfermé, soit entiére, parce qu'une partie de l'odeur s'évapore: & quoique le musc puisse, malgré

qu'il ſoit expoſé en plein air, conſerver beaucoup d'odeur après vingt ans, cependant quand on veut en tirer la quinteſſence, il eſt bon, qu'il n'ait perdu de ſon odeur, que le moins qu'il ſe pourra.

Pour la civette, il faut la choiſir la plus claire & la moins brune, qu'il ſe pourra trouver.

Quant à l'ambre, le plus clair auſſi eſt toujours le meilleur & le plus nouveau.

Sur ces connoiſſances, vous employerez ces matieres, ainſi que nous l'allons dire: vous mettrez dnns une phiole, ou bouteille, les quantités d'ambre, muſc & civette, que nous dirons dans les recettes, avec de l'eſprit-de-vin rectifié. Si vous ne faites qu'à la civette, ou au muſc, vous ne mettrez qu'une de ces matieres dans ladite phiole, ou bouteille; mais toujours avec de l'eſprit de-vin rectifié. A l'ambre de même, on ne met que l'ambre ſeul: & cependant on appelle toutes ces quinteſſences, quinteſſences d'ambre: c'eſt à ceux, qui doivent les employer, à ſe familiariſer avec ces odeurs, pour ne pas prendre les unes pour les autres: ou ſi ce ſont des quinteſſences ſimples, ou mélangées, pour en connoître les qualités, & leurs donner leur véritable prix, parce que celle d'ambre ſimple, eſt plus chere que les autres.

Quelque drogue deſdites, que vous met-

tiez en quinteſſence, ou ſimple, ou mélangées, vous aurez ſoin de les pulvériſer, & d'en mettre la poudre dans la bouteille: enſuite vous acheverez de la remplir, pas tout à fait pourtant: vous la boucherez enſuite, de façon que rien ne puiſſe s'en évaporer, & vous la mettrez fermenter dans le fumier, pendant ſix ſemaines: & de huit en huit jours, vous changerez de fumier, pour conſerver toujours à peu près le même dégré de chaleur: & toutes les fois que vous changerez de fumier, vous agiterez bien la bouteille, pour remuer à fond les matiéres, afin que la quinteſſence s'en détache mieux. Ce tems écoulé, vous retirerez votre quinteſſence, ainſi digérée, la laiſſerez repoſer quelque tems, & après, la tirerez à clair, en la verſant doucement dans une autre bouteille, par inclination; & le reſte des matiéres, qui ne ſont pas bonnes à être vendues, vous les employerez pour votre travail: ces matiéres ſont trop précieuſes & trop cheres, pour en laiſſer perdre quelque choſe: ces quinteſſences ſervent enſuite à parfumer tout ce qu'on veut. Je vais donner, 1°. la recette de la quinteſſence de civette & de muſc; enſuite je donnerai celle de l'ambre, ſur laquelle nous aurons encore quelque remarques à faire.

Recette de la Quinteſſence de Muſc, Ambre & Civette.

Prenez demie once d'ambre gris, demie once de civette, & deux gros de muſc, que vous pulvériſerez, & mettrez dans une bouteille, avec une chopine d'eſprit-de-vin, & les ferez digérer dans le fumier, le tems qu'il eſt dit dans votre Chapitre, & comme il eſt dit.

Recette pour la Quinteſſence d'Ambre & de Civette.

Vous prendrez ſix gros d'ambre, & ſix gros de civette, bien pulvériſés, que vous mettrez dans une bouteille, avec pareille quantité d'eſprit-de-vin que ci-deſſus; & tiendrez pour le reſte, la même conduite qu'il eſt dit à la recette précédente.

Recette pour la Quinteſſence d'Ambre gris.

Vous prendrez une once d'ambre gris, que vous pulvériſerez, & mettrez dans une bouteille cette poudre d'ambre gris, avec de l'eſprit-de-vin, en pareille quantité qu'il a été dit aux recettes précédentes: vous ferez digérer cette infuſion comme les précédentes, ou vous expoſerez ladite infuſion au ſoleil, pendant le même eſpace de tems que nous avons dit, ce qui ſera encore mieux. Comme cette Quinteſſence eſt extrêmement

chere, vous pourrez en faire de deux sortes, pour deux sortes de prix, & pour votre usage particulier; & vous vous réglerez pour parfumer ce que vous voudrez qui le soit, sur la force dont elle sera, pour dix, quinze ou vingt gouttes, selon ce quelle sera, & ce que vous voudrez parfumer.

CHAPITRE XCV.

Des eaux d'odeur, aux fruits, à écorce, en esprits simples & rectifiés.

CE que nous traitons actuellement est la partie la plus belle de la distillation. C'est aussi l'ouvrage des Parfumeurs; mais comme elle est la plus belle, aussi elle est la plus dangereuse, parce que la meilleure partie de ce travail se fait en esprits rectifiés.

Celle dont il s'agit ici est des fruits à écorce. Nous avons déja dit dans plusieurs endroits de ce Traité, que non-seulement pour le goût, mais encore pour les odeurs, les fruits à écorce ont des ressources admirables.

On fait de ces fruits des eaux d'odeur, aux esprits simples: mais un bon Distillateur doit abandonner absolument cette par-

tie. S'il en fait, c'est uniquement parce que les personnes qui en veulent, ne mettent pas aux esprits rectifiés le prix, que naturellement on y doit mettre.

On peut faire des eaux d'odeur de tous les fruits à écorce; on employe les fruits plus efficacement que les quintessences; mais elles reviennent à trop haut prix au Fabriquant: ce sont les quintessences qu'on employe le plus ordinairement; elles flatent beaucoup l'odorat, font revenir des évanouissemens; elles sont par conséquent de plaisir & d'utilité, & souvent, de nécessité. Ce n'est pas de leur éloge qu'il doit être question à présent, c'est de la bonne façon de les faire.

Il faut pour la conduite de ces opérations redoubler d'attention, bien gouverner son feu, & n'employer que l'élite des marchandises.

C'est ici sur-tout que sert extrêmement ce que nous avons dit du choix des fruits à écorce, & de leurs quintessences, & ce que nous avons écrit des dangers de la rectification des moyens de remédier aux accidens qui arrivent, soit en rectifiant les esprits, soit en employant des esprits rectifiés. La conduite d'ailleurs en est très-simple. Vous mettrez les zestes de vos fruits à écorce, ou les quintessences dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie.

Pour celles aux esprits simples, & pour celles aux esprits rectifiés, vous les mettrez de même les zestes des fruits à écorces ou les quintessences desdits fruits dans l'Alambic, avec des esprits simples qu'on repasse à l'Alambic pour les rectifier; & quand ils ont été dépouillés de leurs phlegmes, l'opération est faite.

Une recette général sera suffisante pour la conduite de toutes les eaux d'odeurs, aux fruits à écorces; & avec ce secours, vous pourrez les faire toutes aux esprits, tant simples que rectifiés.

Unique recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur, aux fruits à écorces, en esprit simples & rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic cinq pintes & chopine de bonne eau-de-vie, si vous faites votre eau d'odeur en esprit simple; si vous la faites au Cédra, vous y mettrez les zestes de douze beaux Cédras, ou une once de la quintessence de ce fruit.

Si vous faites de l'eau à la bergamotte, vous mettrez dans pareille quantité d'eau-de-vie les zestes de huit bergamottes, ou une once de sa quintessence.

Si c'est à l'orange de Portugal, vous mettrez les zestes de vingt belles oranges, ou dix gros de sa quintessence, & toujours pareille quantité d'eau-de-vie.

Si vous la faites au citron, vous mettrez les zestes de vingt citrons, ou dix gros de la quintessence de ce fruit.

Si c'est au limon, autant de fruit ou de quintessence qu'aux deux recettes précédentes.

Si vous faites de l'eau d'odeur à la bigarade; vous mettrez les zestes de trente fruits de cette espece, ou une once & demie de quintessence; & toujours la même quantité d'eau-de-vie.

Mais si vous voulez faire quatre pintes d'eau d'odeur auxdits fruits en esprits rectifiés, vous mettrez dans l'Alambic sept pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits; ensuite vous les rectifierez; & à cette seconde opération, vous mettrez les zestes ou quintessences des fruits, & distillerez le tout une troisiéme fois.

C'est sur tout pour les esprits rectifiés, qu'il faut éviter de tirer des phlegmes; sans cela l'opération seroit absolument manquée, & d'ailleurs la marchandise seroit gâtée, s'il y en avoit jusqu'à un certain point.

CHAPITRE XCVI.

Des eaux d'odeur aux épices, en esprits, tant simples que rectifiés.

LEs Epices sont encore meilleures que les fruits à écorce, pour remédier aux accidens, & fortifient le cerveau & l'estomach, mieux que les fruits, quoiqu'elles flatent bien moins l'odorat.

Mais la conduite en est longue & pénible, il est plus difficile de tirer l'odeur des épices, que de toutes les autres matiéres sujettes à la Distillation; car pour l'ordinaire, leur odeur ne monte que sur la fin du tirage, & ne vient bien qu'avec les phlegmes. Or, comme il ne faut point de phlegmes, & qu'il est question ici de tirer des esprits dans toute leur pureté, il faut donc d'abord en extraire l'odeur par une autre préparation que la distillation.

Pour cet effet, il faut mettre les épices dans un mortier, que vous aurez soin de couvrir avec un sac de peau bien lié au pilon, en lui laissant assez de jeu pour le lever & baisser. Cette précaution empêche que les parties les plus déliées ne s'envolent par l'agitation.

Vous pilerez donc bien vos épices, &

quand elles auront été bien pulvérisées ; vous les passerez dans un tamis, couvert des deux côtés de parchemin, & acheverez de pulvérifer ce qui sera resté de plus grossier, & le passerez comme ci-dessus au tamis ; les épices étant ainsi pulvérisées, & réduites en poudre, impalpable, & passées au tamis, vous les mettrez en digestion dans une bouteille, avec de l'eau-de-vie, pour quinze jours au moins, si votre eau d'odeur doit être faite en esprit simple, ou dans de l'esprit-de-vin, si elle doit être faite en esprit rectifiés. Vous boucherez bien la bouteille dans laquelle sera cette infusion, & la remuerez tous les jours sans la déboucher ; il faut observer, que cette digestion se fait mieux l'été que l'hyver ; & si cette opération se fait l'hyver, & qu'il gêle, je conseille de laisser les épices en digestion huit jours de plus que le tems prescrit plus haut. En tout cas, il faut toujours mettre la bouteille en lieu très-chaud ; & si c'est l'été, vous pourrez l'exposer au Soleil, la chaleur fait toujours mieux sortir les esprits. Rien n'est plus capable de les bien développer. Ce tems expiré, vous les distillerez comme nous l'allons dire.

Vous aurez l'attention de ne faire d'abord qu'un petit feu, que vous augmenterez ensuite par dégré jusqu'à la fin, pour

faire monter l'odeur des épices.

On peut, si l'on veut, mélanger les épices, c'est-à-dire, en mettre de deux especes ensemble, & conduire toujours l'opération sur les mêmes principes ; c'est-à-dire, proportionner ses épices, de façon qu'en les partageant par moitiée, elles ne fassent ensemble que la quantité que feroit une seule, comme il sera porté par la recette. Si vous en employez trois, vous les diviserez par tiers, & par quart, si vous en employiez quatre, toujours en même quantité que vous en mettriez, si vous n'en employiez qu'une seule.

Observez ponctuellement tout ce qui vient d'être dit, si vous voulez faire votre liqueur parfaite.

Recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur aux épices, en esprit, tant simples que rectifiés.

Si vous faites vos eaux d'odeur, en esprits simples, vous employerez six pintes de bonne eau-de-vie, parce que la digestion en consomme d'abord bien une chopine.

Si c'est à la canelle, qu'il faut qu'elle soit faite, vous en employerez six onces.

Si c'est au girofle, vous n'en employerez qu'une once, avec la même quantité

d'eau-de-vie que nous venons de dire, pour la digestion.

Si c'est au macis, pareille quantité que pour le girofle.

Si c'est à la muscade, encore de même qu'aux deux précédentes.

Si vous voulez faire lesdites eaux en esprits rectifiés, vous employerez huit pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits dans lesquels vous ferez digérer vos épices pulvérisées; & ensuite vous les distillerez, & repasserez à l'Alambic pour les rectifier, jusqu'à ce qu'elles soient bien dépouillées de tout phlegme.

Je crois, que vous n'aurez pas oublié (ce qui est encore plus essentiel en cette partie qu'en tout autre) qu'il ne faut employer d'épices, que les meilleures, & dont vous aurez fait un bon choix, en suivant ce que nous avons dit aux Chapitres des épices. Cet abrégé en recette, vous servira comme le précédent, pour tout ce que vous voudrez faire en ce genre.

CHAPITRE XCVII.

Des eaux d'odeur aux fleurs en esprits; tant simples que rectifiés.

NOus avons déja donné, au Chapitre des plantes aromatiques, plusieurs eaux d'odeur aux fleurs : nous allons achever ici ce qui nous reste à dire sur cet article.

On tire très-facilement de l'eau simple aux fleurs; mais des esprits d'odeur aux fleurs sont très-rares, si ce n'est de la fleur d'orange, & des fleurs des autres fruits à écorce : ce n'est pas cependant, qu'on n'en puisse tirer de très-parfaits, d'une infinité de fleurs, telles que sont le lys, la tubéreuse, la rose, le jasmin, la jonquille, l'œillet, le narcisse, le muguet, la jacinte, desquelles on peut tirer les quintessences pour faire des esprits : mais tirer ces quintessences de fleurs, est un travail très considérable, & très-difficile : à Paris l'on ne se donnent pas cete peine.

Il est vrai, que les fleurs ici sont moins abondantes en quintessence, que celles des Pays chauds : & d'ailleurs, nous avons des fleurs, dont l'odeur est si douce, que les esprits prendroient toujours sur elles le

dessus ; & ces fleurs aussi ne rendent pas beaucoup de quintessence : mais en général, les fleurs, qui devroient, sans contredit, faire le parfum par excellence, sont négligées, & on ne veut pas se donner la peine d'en extraire ce qu'elles pourroient donner ; cependant, si pour la plûpart d'entre elles, on vouloit faire la même chose, & tenir la même conduite que pour la quintessence de rose, je suis sûr, qu'en employant le sel, on tireroit d'excellentes quintessences, ainsi que je l'ai expérimenté moi-même plusieurs fois.

Recette unique pour quatre pintes d'eau d'odeur, aux fleurs, en esprits simples & rectifiés.

Vous employerez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & une once de quintessence de la fleur dont vous voudrez que l'esprit ait l'odeur, si vous faites vos eaux d'odeur aux esprits simples.

Et si vous voulez faire lesdites quatre pintes aux esprits rectifiés, vous employerez sept pintes d'eau-de-vie, que vous mettrez dans l'Alambic : vous en tirerez d'abord les esprits, & vous les rectifierez ensuite avec une once de la quintessence, de la fleur dont vous voudrez, que vos esprits ayent l'odeur.

Dans toutes les recettes ci-dessus, fruits,

fleurs, & épices, il ne faut point mettre d'eau dans l'Alambic.

Si vous voulez faire un agréable alliage, vous n'aurez qu'à mélanger plusieurs quintessences; vous en mettrez autant de l'une que de l'autre, & vous en ferez une once de toutes, c'est-à-dire, que si vous en employez de deux sortes, vous mettrez une demie once de chacune; & si vous en employez de quatre sortes, vous en mettrez deux gros de chacune.

CHAPITRE XCVIII.

De l'Eau sans Pareille.

QUelques Distillateurs font leur eau Sans Pareille, du citron qu'ils distillent simplement à l'eau-de-vie, & tirent par dessus tout beaucoup de phlegmes, au point même d'être obligés de filtrer leur distillation au coton: mais les vrais Distillateurs employent les quatre quintessences des fruits à écorce: sçavoir, de cédra, de bergamotte, d'orange de Portugal, & de limon, & rectifient les esprits.

Voilà en un peu de mots, avec quoi & comment l'on fait l'eau sans pareille; il ne s'agit à présent que de bien opérer, & de distiller les matieres sur un feu ordinaire,

sans phlegme, & de donner la recette des unes & des autres eaux sans pareille.

Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, au fruit, en esprits simples ou communs.

Vous mettrez dans l'Alambic les zestes de douze citrons, cinq pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau, & vous tirerez vos esprits dans un récipient de quatre pintes, ou environ : il y aura des phlegmes ; mais quand les esprits seront tirés, vous les filtrerez au coton, & votre eau d'odeur deviendra aussi claire que les esprits tirés sans phlegme. Cette eau est la plus commune, & il n'en faut faire que pour ceux qui en veulent un plus bas prix.

Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, en quintessence des quatre fruits, aux esprits simples.

Vous mettrez dans votre Alambic deux gros de quintessence de cédra, deux gros de celle de bergamotte, deux gros de quintessence d'orange de Portugal, & deux gros de celle de limette, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, sans eau, dont vous tirerez les esprits.

Recette pour pareille quantité de la même ; aux mêmes quintessences, en esprits rectifiés.

Vous mettrez les esprits de sept pintes d'eau de-vie dans l'Alambic, pour les rectifier, & vous mettrez la même quantité de chaque quintessence, que nous avons dit à la recette précédente, pour les esprits simples, & votre eau sans pareille sera parfaite.

Si vous voulez que votre eau sans pareille soit véritablement bonne, ne faites pas comme les Parfumeurs, qui pour s'éviter la peine, les frais & les risques de la rectification, ne font d'autre façon, pour faire leur eau sans pareille, que de faire dissoudre les quintessences des quatre fruits ci-dessus dans de l'esprit-de-vin ; aussi vous pouvez voir, que leurs esprits d'odeur n'ont jamais la qualité & le brillant, qu'ils doivent avoir.

CHAPITRE XCXIX.

De l'Eau de Chypre.

ON continue de faire des esprits ambrés, sous le nom d'eau de Chypre, & cette eau est fort à la mode, d'où l'on voit, qu'il est encore beaucoup d'amateurs de cette odeur ; mais c'est la seule aussi qui soutienne ce parfum, qu'on a regardé longtems comme ce qui étoit de plus exquis en ce genre.

Pour faire cette eau d'odeur, on employe la quintessence d'ambre gris, la plus pure & la meilleure qu'il est possible, sans mélange de musc & de civette. Si vous la faites en esprit simple, vous ne mettrez que de l'eau-de-vie dans votre Alambic, que vous tirerez en esprit. Si vous la faites aux esprits rectifiés, vous mettrez de l'esprit-de-vin dans l'Alambic, avec la quintessence, & jamais d'eau ; & vous ne ferez jamais dissoudre sa quintessence dans l'esprit-de-vin, si vous voulez que les esprits ayent le brillant qu'ils leur convient d'avoir : vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Recette pour quatre pintes d'eau de Chypre, en esprits simples.

Vous mettrez dans l'Alambic deux gros de quintessence d'ambre gris, sans mélange de musc ni de civette, & la meilleure qu'il sera possible d'avoir, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie sans eau, & observerez sur tout de ne point tirer de phlegme; cela est essentiel pour cette eau d'odeur.

Recette pour la même quantité d'eau de Chypre, en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic les esprits de sept pintes d'eau-de-vie, avec deux gros de quintessences d'ambre gris, comme il est dit ci-dessus, pour les rectifier.

CHAPITRE C.

De l'Eau de Vestale.

CEtte eau, comme beaucoup d'autres, est une eau de fantaisie: elle est ancienne, mais elle est fort agréable, & ce qui la compose en a fait un parfum fort bon: elle est des meilleures, quand elle est faite en esprits rectifiés.

Cette eau se fait tout simplement avec de la graine de carotte, & de l'eau-de-vie.

Quand l'Alambic eſt ainſi garni, vous diſtillés votre recette à petit feu, & ſur-tout ſur la fin, de peur que la graine ne s'attache au fond de la cucurbite, ce qui perdroit vos eſprits; & vous tirerez les eſprits, ſans mettre d'eau dans l'Alambic: & comme la graine boit les phlegmes, ſi vous ne prenez préciſément le moment où les eſprits ceſſent, pour délutter le récipient, la graine qui s'attache au fond de l'Alambic, donne aux eſprits le goût d'empyreume & de feu, & votre marchandiſe ſe gâte abſolument.

Si vous faites cette eau en eſprits rectifiés, vous y ajoûterez de la quinteſſence de limette, & de celle d'ambre gris: ces odeurs miſes en très-petite quantité, n'en font point une dominante, & ce mélange fait une odeur des plus agréable, ou on apperçoit le mélange, ſans diſtinguer préciſément de qu'elle nature ſont les odeurs, qui la compoſent: vous ferez diſtiller cette eau à petit feu, crainte d'accident, & votre eau de veſtale ſera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de Veſtale, en eſprits ſimples.

Vous employerez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de graine de carotte, ſans eau ni phlegme.

Recette pour pareille quantité de ladite eau; en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic sept pintes d'eau-de-vie, avec deux onces de graine de carotte, sans eau : vous les distillerez d'abord à un feu modéré ; & quand vous en aurez tiré les esprits, vous remettrez lesdits esprits dans l'Alambic, avec une once de quintessence de limon, & trois gouttes seulement de quintessence d'ambre gris ; & quand vous repasserez lesdits esprits, avec les quintessences susdites, vous les rectifierez sur un petit feu, pour prévenir les accidents.

CHAPITRE CI.

De l'Eau d'Artus.

L'Eau d'Artus est une eau d'odeur en esprits rectifiés, odeur ancienne, mais très-bonne. Le clou de girofle & l'iris sont la base de cette eau. Comme nous avons déja parlé du girofle, disons un mot de l'iris.

L'iris qu'on employe le plus volontiers, est celui de Florence : sa racine est fort odoriférante, & c'est la racine seule qu'on employe. Quand on le met tremper dans du vin, cette plante lui donne un goût & une odeur agréable.

Elle a été ainsi appellée, parce que les couleurs de ses fleurs ressemblent assez à celles de l'arc-en-ciel. On appelle autrement cette plante, *Flambe.*

La diversité de ces couleurs provient des différents climats dont on nous les apportent, & le mélange de leurs semences, fait qu'en dégénérant, elles se revêtissent de toutes les couleurs, que nous leurs voyons. Les Distillateurs tirent l'odeur de cette plante, ainsi que nous dirons dans ce Chapitre.

Pour faire donc l'eau d'artus, vous prendrez du clou de girofle, que vous pilerez, & de la racine d'iris, que vous casserez & hacherez par petits morceaux; vous la mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, sans eau; vous en tirerez les esprits sans phlegme, & remettrez ensuite ces esprits dans l'Alambic, pour les rectifier: on ajoûte encore à la recette ci-dessus, de la quintessence de bergamotte, & du néroly de fleurs d'orange. Cette recette se distille d'abord à un feu ordinaire, & vous la rectifierez à petit feu..

Recette pour quatre pintes d'eau d'Artus.

Vous mettrez dans l'Alambic un quarteron de racine d'iris de Florence concassé, une once de clou de girofle, & sept pintes d'eau-de-vie. Vous distillerez d'abord ces matieres à un feu ordinaire, sans

tirer de phlegme, & sans mettre d'eau dans l'Alambic. Quand ces esprits seront tirés, vous les remettrez dans l'Alambic, sur un petit feu, pour les rectifier avec une once de quintessence de bergamotte, & deux gros de néroly, ou quintessence de fleurs d'orange. On voit, par ce composé, qu'il doit résulter une odeur très-agréable, & que l'eau d'Artus n'a de défaut, que celui d'avoir duré longtems.

CHAPITRE CII.

De l'Eau de Bouquet.

L'Eau de Bouquet est un mélange de fleurs distillées, dont les odeurs réunies, font un parfum des plus agréables. Dans cette eau entrent la fleur d'orange, le jasmin, l'œillet, la rose, la jonquille & le lys, toutes fleurs dont l'odeur est très-agréable. La conduite de cette opération est la même que celle de toutes les eaux d'odeur : vous distillerez cette recette sur un feu ordinaire, & ne tirerez pas de phlegme.

Recette

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Bouquet en esprit, tant simples que rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic une demie once d'essence de lys, ou une demie livre de cette fleur, deux gros de néroly, ou un quarteron de fleurs d'orange, une demie livre de jasmin d'Espagne, une botte d'œillet à ratafia, deux onces de feuilles de rose rouge commune, ou un gros de quintessence de rose, quatre onces de jonquille & sept pintes d'eau-de vie. J'ai dit plus haut, qu'il falloit la distiller sur un feu ordinaire, mais il est infiniment mieux de la distiller au bain marie, ou au bain de vapeurs.

Si vous voulez la rectifier, vous ne mettrez la recette qu'à la rectification des esprits, & vous n'en tirerez qu'environ trois pintes & demie : vous observerez, qu'il faut piler toutes les fleurs susdites, pour les distiller.

CHAPITRE CIII.

De l'Eau Royale.

L'Eau Royale est des eaux d'odeur la plus parfaite; ce qui lui a fait donner le nom de Royale, & qu'elle mérite à tous égards. C'est un composé de cédra, de muscade, & de macis, duquel alliage résulte un tout excellent du parfum le plus agréable. Eu égard au goût de ce tems, rien n'égale cette eau d'odeur. On peut la faire aux esprits simples; mais il est beaucoup mieux de la rectifier. Vous ne mettrez que les épices la premiére fois que vous la passerez à l'Alambic, & vous mettrez la quintessence du cédra, lorsque vous voudrez rectifier, & elle sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau Royale.

Vous employerez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, une once de macis pilée, une demie once de muscade aussi pilée, de quintessence de cédra. Vous ne mettrez point d'eau dans votre Alambic, & vous aurez l'attention de ne point tirer de phlegme.

Si vous voulez rendre votre eau Royale infiniment plus parfaite, il faut la rectifier,

& pour ce, vous distillerez d'abord les épices, & ne mettrez la quinteſſence de cédra que quand vous repaſſerez les eſprits, ainſi que nous l'avons dit: éviterez de tirer des phlegmes; & pour ce, vous employerez plus d'eau-de-vie, & tirerez moins d'eau Royale.

CHAPITRE CIV.

De l'Eau de Beauté.

L'Eau de Beauté a tiré ſon nom de ſes propriétés. Elle ſe fait avec des plantes aromatiques, dont nous avons donné les définitions aux Chapitres des plantes. On la fait en eau ſimple & aux eſprits. Elle décraſſe le viſage, & laiſſe une odeur fort agréable. On prend pour cela du thim, lorſqu'il eſt en fleurs: on dérame les branches: on met les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'Alambic, avec de la Marjolaine, ce qui fait un mélange d'odeur fort agréable, & qui flate très-fort l'odorat.

Si vous faites cette eau en eſprits, vous mettrez les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & vous les diſtillerés au

bain-marie, à grand feu, & vos esprits seront très-bons.

Si au contraire vous faites cette eau à l'eau simple, vous mettrez la même recette dans l'Alambic, hors que vous mettrez de l'eau au lieu d'eau-de-vie, & vous distillerez vos plantes de même au bain-marie. L'une & l'autre eau sert à décrasser le visage. L'eau simple entretient la fraîcheur du teint. L'eau aux esprits décrasse mieux, & dessèche les boutons, qui pourroient être au visage.

Recette pour quatre pintes d'eau de Beauté, simple & aux esprits.

Vous prendrez une demie livre de thim, & une demie livre de Marjolaine, feuilles & fleurs des deux plantes, que vous mettrez dans l'Alambic, avec six pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, & distillerez au bain-marie.

Pour la faire à l'eau simple, vous mettrez pareille quantité que dessus de marjolaine & de thim, & sept pintes d'eau, pour en tirer environ quatre pintes, que vous distillerez pareillement au bain-marie, & toutes deux seront parfaites.

CHAPITRE CV.

Du Pot Pourri.

QUi dit pot pourri, dit ordinairement un ramassis de toutes sortes de choses, c'est ici précisément la même chose, c'est un assemblage de plusieurs fleurs & épices, auxquelles on pourroit ajoûter des quintessences de fruits à écorce, de l'ambre, de musc & de la civette, en un mot de tout ce qui est odorant.

Vous prendrez de la fleur d'orange fraîche cueillie, qui ne soit point échauffée, de l'œillet à ratafia bien choisi, & vous ôterez le cœur, pour n'employer que les feuilles, des lys dans leur entier, & bien frais, des roses musquées blanches, dont vous arracherez les feuilles, des épices, de lavande, de la fleur de romarin, & les sommités des branches de cette plante, des branches de thim, de sauge, d'armoise, de marjolaine bien déramées, du basilic, du mélilot; vous mettrez de chaque choses parties égales : après vous prendrez des quatre épices, que vous réduirez en poudre. Vous mêlerez les fleurs & les plantes ensemble. Vous prendrez une grande terrine bien vernissée; vous y mettrez d'abord

au fond un lit de ſel, & un peu d'épices pilées ; enſuite vous mettrez un lit de fleurs & plantes, ſur lequel vous mettrez un autre lit de ſel & épices, que vous couvrirez d'un autre lit de fleurs & plantes, ainſi juſqu'à ce que vous ayez rempli votre terrine, en obſervant de ménager vos épices, deſorte que tout ſoit aſſaiſonné également, & vous finirez par un dernier lit de fleurs & plantes. Quand tout ſera arrangé, comme nous venons de le dire, vous couvrirez votre terrine d'un couvercle qui lui ſoit bien ajuſté, afin de pouvoir le lutter, pour obvier à l'évaporation des odeurs, qui y ſont contenues. Vous l'expoſerez au Soleil, & tous les deux jours vous découvrirez ladite terrine, & remuerez leſdites matieres juſqu'au fond, avec une eſpatulle, & la recouvrirez chaque fois de même qu'à la premiere : vous continuerez le même exercice tous les deux jours, pendant ſix ſemaines, après lequel tems votre pot pourri ſe trouvera fait, & parfait, & ſon odeur ſera très-bonne.

On ſe ſert du pot pourri, pour mettre dans les appartemens, on en fait des ſachets de ſenteur, que pluſieurs perſonnes portent ſur elles, qu'on met ſur les toilettes, dans les armoires, & enfin pour ſe garantir des mauvaiſes odeurs, & même chaſſer le mauvais air.

Recette du Pot Pourri.

Vous employerez une livre de chaque fleur, & une livre de chaque plante, une livre des quatre épices; c'est-à-dire, un quarteron de chacune, autant de lit de sel, que de lit de plantes & fleurs; & quand votre pot pourri sera fait, vous pourrez en séparer une partie dans laquelle vous mettrez un peu d'ambre pour ceux qui pourroient l'aimer; car l'odeur de cette drogue n'est pas d'un goût général.

CHAPITRE CVI.

Des Eaux Simples.

QUOIQUE je me sois attaché toute ma vie à la distillation des esprits, comme à la partie principale d'un Distillateur de liqueurs & eaux d'odeur, & que tout ce qui se distille soit de mon Art, je n'ai pas négligé les eaux simples.

La distillation des eaux simples a été abandonnée par les Distillateurs de Paris aux Apoticaires de cette Ville; ils leurs ont laissé par ce moyen une grande partie de leurs richesses: car les eaux simples telles, que celles qu'on tire de la fleur d'orange; les eaux simples de rose, de lavan-

de, & des autres plantes aromatiques, ne laissent pas d'avoir beaucoup de mérite. D'ailleurs les eaux qu'on tire avec les quintessences, soit de rose, soit du *néroly*, peuvent s'employer en liqueurs pour le commun ; & beaucoup de fameux Distillateurs de Paris achetent de grandes parties d'eau-de-vie, qu'ils distillent en esprits, auxquelles ils ajoûtent les quantités d'eaux simples qui suffisent, à leurs donner le goût & l'odeur, des fruits ou fleurs, dont ils veulent faire des liqueurs ; & de cette façon, ils s'en rendent la Fabrique extrêmement aisée.

Si vous servez d'une semblable pratique, vous suivrez au moins ce que nous en avons dit, & vous raisonnerez vos recettes, vous tirerez autant d'eau, qu'il vous en faudra pour faire votre syrop, que vous mêlerez avec l'esprit-de-vin.

Les eaux simples des fruits à écorce, sont d'une odeur très-flateuse & très-agréable. On s'en sert pour parfumer les pâtes à laver les mains, elles sont propres aussi à parfumer les crêmes, & autres mets, tant de cuisine que d'office, dans lesquels entre du fruit à écorce ; on se sert à présent des eaux simples, des fruits à écorce pour parfumer l'orgeat.

Mais les eaux simples ont encore d'autres propriétés, que personne jusqu'ici ne s'est

donné la peine de chercher, ainsi que les épices. J'ai hazardé quelques expériences, que je donne au Public, dont on pourra faire un très-bon usage, & que j'expliquerai au long dans un second volume, auquel je travaille actuellement, si cette idée est suivie.

Les eaux simples des fines herbes, & distillation des quatre épices pour la cuisine.

Personne jusqu'à présent n'avoit imaginé, qu'on pût tirer parti de la distillation pour la cuisine, quelques expériences que j'ai faites, m'ont fait reconnoître, qu'on pouvoit très-bien distiller toutes les plantes d'odeur, dont on se sert dans les ragoûts. On employe déja dans la cuisine l'esprit-de-vin; il reste à sçavoir comment on peut avoir des fines herbes en hyver, plus odorantes & de meilleur goût, qu'on ne peut les avoir dans le fort de leur saison. J'ai distillé le thym, la sauge, le basilic, le laurier, le cerfeuil, le persil, l'oseille, en eau simple, & du meilleur goût. Après leur saison, on ne peut les employer. Elles sont desséchées, sans saveur, avec peu d'odeur, souvent échauffées, poudreuses, & presque corrompues, & par conséquent ne peuvent donner qu'un mauvais goût, aux ragoûts auxquelles on les employe.

La distillation les conserve & les rend dans les saisons, où elles ne sont plus meilleures & plus odorantes, quelles ne le furent jamais. Quelles obligations n'auront point les Chefs de cuisine, aux personnes, qui leur procureront toutes ces ressources ! C'est ce que je prétends faire. Cette idée m'en a fourni une seconde, qui ne leur est pas moins avantageuse, c'est de distiller les quatre épices, comme je le fais journellement ; il est d'expérience, que les épices distillées, ont infiniment plus d'odeur & de parfum que les épices, telles qu'on les employe.

La distillation les dépouille de tout ce quelles ont de grossier, & n'en extrait qu'un esprit superfin, dont deux ou trois gouttes proportionnellement à la quantité des mets, qu'on veut assaisonner, les parfumera infiniment mieux qu'une quantité d'épices en nature, que la distillation n'a pas dépouillé des parties grossieres, corrosives & caustiques. Cet esprit d'épice servira surtout pour les gelées, pour les crêmes & autres mets, dans lesquels on veut un beau transparent, & du brillant, & que les épices rendent obscures & nébuleuses ; & dans notre méthode on est assuré de réussir. Plusieurs personnes n'aiment pas sentir dans la bouche les épices, sur-tout le clou de girofle. L'esprit des épices obvie à tous ces inconvéniens. Je conseille encore de se

servir de l'eau distillée des fruits à écorces à la place de celle de fleur d'orange, dont le goût est bien usé, comme nous le voyons par l'orgeat, dans lequel on aime mieux le goût du citron que celui de fleur d'orange.

Je travaillerai à contenter les personnes, qui voudront faire l'essai des eaux & esprits ci-dessus; & je promets d'entrer sur ce, dans un grand détail, au second Volume, que j'ajoûterai au présent Traité.

Pour continuer notre Chapitre des eaux simples, si vous en tirez des fleurs; vous employerez la fleur d'orange & le lys dans leur entier; pour le reste des fleurs, il faut les piler pour les distiller.

Pour les eaux, qui viennent avec les quintessences, on en fait ordinairement un excellent emploi pour les liqueurs.

Pour tirer les eaux simples des vulnéraires Suisses, il faut les distiller dans leur entier.

Pour ce qui est des plantes vulnéraires, qu'on trouve en France; il faut hacher les feuilles & les plantes, afin de faire monter plus facilement les phlegmes, qui sont précisément l'eau de ces plantes.

On fait de même pour les eaux, qu'on peut tirer du cerfeuil, du cresson, du seneçon, de la bourache, la scolopandre, le plantain, la chicorée sauvage, la bugloſe,

& toutes ſortes de plantes de cette nature propre pour les remedes, qu'il faut piler afin d'en tirer meilleur parti.

Pour tirer l'eau ſimple de noix, vous employerez des noix, quinze jours auparavant, qu'elles puiſſent ſe manger en cerneaux. Vous les pilerez & les diſtillerez à grand feu.

Enfin on peut tirer des eaux ſimples de tout ce que la terre produit en fleurs, fruits, plantes, tant aromatiques que vulnéraires.

On ne peut donner les recettes de toutes; on laiſſe à l'intelligence des Diſtillateurs à travailler ſur cette partie, ils ne doivent point être embarraſſés de faire des eaux ſimples, il y a aſſez de recettes dans le préſent Traité, pour y prendre un raiſonnement juſte pour la conduite de toutes ces opérations.

Vous aurez aſſez de régles eſſentielles pour venir à bout de tout ce qu'on peut avoir beſoin dans la Diſtillation.

CHAPITRE CVII.

Du Ratafia rouge, et les matieres qui entrent dans sa compoſition.

Le ratafia eſt une liqueur d'un très-grand uſage. Il n'y aperſonne, qui ne le ſache, ou qui ne croye le ſavoir faire, particuliérement celui au fruit rouge.

Il faut en premier lieu ſavoir de quel fruit on ſe ſert pour faire le ratafia rouge. Tous les fruits rouges ſont propres à en faire. La groſſe & la petite ceriſe, la guigne noire, la meriſe, la fraiſe, la framboiſe, la groſeille & la mûre.

Il y a du ratafia de trois ſortes, le fin; le ſec & le commun, & tous les trois ſe tirent des fruits rouges ci deſſus.

Pour ne pas m'arrêter plus longtems; je paſſe aux qualités, qu'ils doivent avoir. Il faut premiérement, dans le fort de leur ſaiſon, choiſir les plus beaux fruits, qu'on pourra trouver, c'eſt-à-dire, pour la ceriſe, il faut qu'elle ſoit groſſe, que ſon noyau ſoit petit, afin qu'elle rende plus de jus, qu'elle ſoit bien mûre, afin qu'elle ſoit plus douce: il faut cependant prendre garde, qu'elle ne le ſoit trop, car une partie de ſon jus eſt deſſéchée ſur l'arbre: il faut auſſi,

qu'elle ne soit ni pourrie, ni tournée, qu'elle soit claire & transparente, & qu'elle soit du meilleur goût, qu'il sera possible de trouver.

La cerise, telle que nous venons de dire ci-dessus, est propre à mettre à l'eau-de-vie.

2°. La guigne noire. Il faut que ce fruit soit extrêmement mûr, parce qu'on ne l'employe que pour colorer le ratafia, quand la merise manque.

On connoît, qu'elle est à son vrai point de maturité, quand elle est parfaitement noire. L'usage de ce fruit est d'autant meilleur, & plus profitable, qu'étant fort doux, sa douceur épargne le sucre.

3°. La groseille. Comme ce fruit a beaucoup d'acide, il faut le choisir le plus mûr qu'il est possible. Il faut que ses grains soient transparans, qu'ils soient gros. Il faut que la groseille soit fraîchement cueillie, & l'employer aussitôt, parce que si elle étoit échauffée, & qu'elle eût fermenté avant le tems, elle gâteroit le ratafia.

On se sert de la groseille pour rendre le ratafia plus sec, & par conséquent moins moëlleux. On s'en sert, pour faire foisonner le ratafia commun.

4°. La merise. Il faut, que la merise, pour être bonne, soit petite, ait la peau très-fine, soit noire, & pleine d'un jus,

qui ressemble presque à l'encre : il faut sur-tout observer, qu'elle ne soit ni échauffée ni pourrie. Elle est d'un grand usage pour le ratafia : elle corrige, par sa douceur, les acides des autres fruits, velloutte la liqueur, & sert sur-tout pour colorer le ratafia. La mûre sert pour colorer celui, qui est moins moëlleux.

5°. La fraise & la framboise mêlées, sont très bonnes à faire le ratafia fin qu'elles parfument. On doit n'employer ces deux fruits que dans leur parfaite maturité : il faut les choisir beaux & bien colorés, ce sont les meilleurs.

CHAPITRE CVIII.

Du Ratafia fin en fruits rouges.

LA connoissance du bon fruit est une des parties essentielles de la science du Distillateur ; mais une plus nécessaire encore, est celle de savoir l'employer à propos.

Recette pour le Ratafia fin en fruits rouges.

Vous prendrez le fruit, qui ait autant, que faire se pourra, le goût & la beauté que nous avons dit dans le Chapitre précédent. Vous ôterez la queuë de la cerise, de

la merise, des fraises & framboises ; vous les écraserez, & les laisserez infuser, pour donner lieu à la couleur, qui est dans la peau de cerise, de se décharger dans le jus : deux ou trois heures suffisent pour cette infusion, ou tout au plus l'espace du soir au matin. Cette infusion suffisamment faite, vous en tirerez le jus par expression : vous mettrez, à proportion du jus, que vous aurez tiré, suffisante quantité de sucre ; vous le passerez à la chausse : & quand vous aurez votre jus clair, vous y mettrez votre eau-de-vie : cette façon est d'autant plus profitable, qu'elle épargne plus d'eau-de-vie, que vous seriez obligé de mettre, si vous la mettiez avec le marc, qui en emporteroit une partie, & diminueroit sa force : le passage à la chausse la diminueroit aussi.

Tous les fruits, qui sont la base de ce ratafia, seroient assez insipides, & ne donneroit pas grand goût à la liqueur, si la framboise, qu'on y mêle n'ajoûtoit par son parfum à la qualité, qui leur manque. Ajoûtez pour l'assaisonnement les épices : voici la préparation qu'il leur faut.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie quatre fois plus de canelle que de macis, & du macis quatre fois plus que de girofle : distillez cette eau-de-vie à l'Alambic, & de cet esprit épicé, assaisonnez sur le champ

votre ratafia, au dégré que vous jugerés à propos, votre ratafia sera très-bon sur le champ ; mais pour achever de le perfectionner, mettez le dans la cave, comme on fait de tous les autres.

Quelques-uns pilent les épices, les enveloppent dans un linge, & mettent ce linge dans le ratafia, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épicé. Voici ce qu'il faut observer pour proportionner toutes les quantités.

Pour douze livres de cerise, mettez deux livres de mérise, une livre & demie de framboises, qui sentent bon, qui n'ayent point été cueillies en tems de pluye, mais dans un tems bien chaud, c'est le tems qu'elles ont le plus de parfum, & le meilleur. Vous pourrez ajoûter à ces quantités une livre & demie de fraises bien épluchées, cela donnera beaucoup de qualité à votre ratafia. La regle pour le sucre, est de quatre onces, pour une pinte de jus que vous y ferez fondre, & le passerez à la chausse : à ce jus, vous ajoûterez deux pintes ou plus d'eau-de-vie.

Pour faire une pinte d'esprit épicé, vous prendrez une once de canelle, deux gros de macis, & un gros de clou de girosle ; vous pilerez le tout, le mettrez dans l'Alambic, en tirerez les esprits avec un peu de phlegme ; & de ces esprits, vous affai-

sonnerez votre liqueur, & vous aurez du meilleur & du plus fin qu'on puisse avoir : ainsi de tout, pour une plus grande quantité, en proportionnant le sucre, l'eau-de-vie & les épices.

Vous pourrez donner à votre ratafia un peu plus de force, en ajoûtant à deux pintes d'eau de-vie, qui sont la quantité que j'ai réglé pour douze livres de cerise, le surplus qu'on y peut mettre ; mais prenez garde, & reglez si bien le tout, que vous ne diminuez pas le corps du fruit, en ajoûtant du côté des esprits.

Observation. Plusieurs personnes font fermenter leurs fruits pendant plusieurs jours ; je ne puis croire, qu'il en résulte quelque chose de meilleur, je vois même une raison contre cet usage, car la fermentation dépouille le goût du fruit, enleve les esprits, & donne un goût vineux au ratafia, qui ne vaut rien sur-tout pour le fin. Je ne conseille à personne de suivre cet exemple, & je fais cette observation à cet effet.

La regle pour la quantité d'eau-de-vie, est d'une pinte, pour deux pintes de jus, parce que les cerises ne rendent pas du jus en égale quantité, & qu'on ne peut statuer pour le jus, sur le poids du fruit.

CHAPITRE CIX.

Du Ratafia fin et sec, en fruits rouges.

Le ratafia dont nous avons donné la recette dans le Chapitre précédent, flateroit le goût de plusieurs personnes, & ne flateroit pas celui d'une infinité d'autres. Il est nécessaire de le savoir faire fin & moëlleux, fin & sec, pour contenter les goûts différents.

Le ratafia sec se fait de la même façon que le précédent; mais il n'y entre pas les mêmes fruits.

On prend de cerise & de groseille égale quantité: on employe ce dernier fruit, parce qu'étant acide, il rend le ratafia plus sec: on aura soin de n'employer que des groseilles, qui ayent toutes les qualités prescrites dans le premier Chapitre sur le ratafia. J'en dis autant de cerises, qu'il faut choisir grosses & mûres, comme il est dit dans le même Chapitre.

Au lieu des merises, qui entrent dans la composition du ratafia précédent, on met des meures dans celui-ci: la raison en est, que la merise étant plus douce que la meure & son jus plus épais & plus limoneux, est

moins propre que la meure à faire le ratafia ſec. Il faut la choiſir la plus mûre & la plus noire, qu'il ſe pourra, afin qu'elle colore davantage.

Il faut, pour donner du goût & du parfum à votre liqueur, y mettre de la framboiſe, & ſur-tout n'employer tous ces fruits qu'avec les qualités que j'ai dit, & dont je recommande particuliérement l'obſervation.

Il entre dans celui-ci plus d'eau de-vie que dans le précédent, & moins de ſucre à proportion du jus. La recette va regler les quantités de chaque choſe, & c'eſt la véritable façon de faire le ratafia fin & ſec, en y mettant la quantité d'épices convenable.

Recette pour faire le Ratafia, fin & ſec.

Prenez trente livres de ceriſe, trente livres de groſeille, un panier d'environ dix livres de meures, ſept livres de framboiſe, tout fruit choiſi, bien épluché, écraſez le tout, donnez à ce mélange trois heures d'infuſion, tout au moins, & tout au plus, l'eſpace du ſoir au matin, pour que la couleur puiſſe ſe décharger, & que ce mélange ne fermente pas; preſſez-le enſuite, pour en tirer tout le jus: meſurez le jus, que vous aurez exprimé; ajoûtez par pinte de ce jus trois onces de ſucre; & quand il ſera fon-

du, vous le passerez à la chausse: quand votre jus sera clair, si vous en avez vingt pintes, vous mettrez douze pintes & chopine d'eau-de-vie, c'est-à-dire, un quart de plus que pour le ratafia moëlleux. Le calcul est aisé pour l'eau de-vie, qu'il faut pour chaque pinte de jus, c'est chopine & demi-poisson. Pour l'assaisonnement, vous vous reglerez sur le plus ou moins de jus; & pour vos epices, vous vous servirez, comme à la recette précédente, d'esprit-de-vin épicé.

Observation. Jai reglé la dose d'épices pour une pinte d'esprit épicé; mais je n'ai rien réglé sur la quantité d'esprit, qu'il faut pour l'assaisonnement du ratafia, cette quantité doit être proportionnelle à celle du ratafia, & au discernement d'un habile Distillateur. Il faut en cela prendre un goût qui soit le goût communément le plus universel, sauf à se faire pour le goût particulier une connoissance particuliére, parce que quelques personnes aimeront le ratafia plus épicé, & d'autres moins.

J'avance, sans crainte, d'être chicanné, que ma recette pour les esprits épicés, est d'un usage excellent pour bien proportionner l'assaisonnement, & épargne considérablement, ce qui me fait espérer que le Public me saura gré d'une recette à laquelle on gagne de tous côtés pour la facilité & la dépense.

CHAPITRE CX.

Du Ratafia commun.

Les ratafias précédents font honneur, & sont profitables au Distillateur, mais celui-ci ne servant qu'à méler avec l'eau-de-vie, demande une conduite différente.

La cerise & la groseille sont la base de ce ratafia.

Prenez de ces deux fruits ce qu'il y a de plus commun, qu'il ne soit ni gâté ni pourri; écrasez ce fruit, & laissez-le fermenter trois jours au moins avant de le presser, afin que la fermentation lui donne un petit corps; car dans ce mélange il entre très-peu d'eau-de-vie, & même on n'en met qu'autant qu'il en faut pour le conserver.

Il est absolument nécessaire de faire fermenter ce ratafia, parce que la fermentation lui donne la couleur, & qu'il faut que la couleur y domine, puisqu'il doit couvrir l'eau-de-vie.

Pour la merise, il en faut une bonne quantité, parce qu'elle donne la couleur à ce ratafia, ce qui fait l'objet principal.

Vous observerez de le passer à la chausse, avant de l'entonner dans votre futaille; ceci fait, vous mettrez le sucre fondre dans

le jus, qui aura été passé par la chausse, parce que les acides le fondront promptement : vous l'entonnerez ensuite dans la piéce, où il se reposera, & se fera tout seul : il fera même une espéce de lie, ou dépôt, qui conservera votre ratafia dans le fin.

On le passe à la chausse, comme nous venons de le dire, & aux Chapitres précédents; mais dans celui-ci, il faut ménager le sucre.

Recette pour faire le Ratafia mêlé.

Pour faire un muid de ratafia mêlé, prenez environ quatre cent cinquante livres pésant de cerises communes, cependant bonnes & mûres, & environ deux cent vingt-cinq livres pésant de groseilles, aussi très-mûres, cinquante livres de merises bien noires ; & si votre piéce tient trois cent pintes, il faut y mettre deux cent cinquante pintes de jus, & verserez dessus, pour achever de la remplir, cinquante pintes d'eau-de-vie, après que vous aurez fait fondre le sucre, que vous y devez mettre.

Il faut pour cette quantité de ratafia, cinquante-six livres de sucre, c'est-à-dire, trois onces pour chaque pinte de liqueur, & une pinte d'eau-de-vie, pour cinq pintes de jus, ce qui conservera votre ratafia.

Ajoûtons encore, qu'il est très à propos, & même nécessaire, de le goûter au moins

tous les mois une fois, pour y remédier. Si votre ratafia venoit à dégénérer, vous ferez ce qui suit pour le renouveller.

Comme on y met beaucoup moins d'eau-de-vie que de fruit, le ratafia communément ne se conserveroit pas plus d'un an, si l'Artiste intelligent ne suppléoit par son savoir à ce défaut. Les esprits, eu égard au peu d'eau de-vie qu'on y met, n'auroient pas la force de le conserver plus longtems; le Fabriquant seroit en danger de faire des pertes considerables.

Il n'est pas possible, en gardant la douceur, qui lui est propre, qu'il puisse se conserver plus d'un année, desorte que le Distillateur, obligé d'en faire une certaine quantité, pour ne pas demeurer court, courroit le danger de perdre beaucoup, parce que le ratafia rouge ne doit point avoir un goût de vieux : mais il est un remede pour obvier à cet inconvénient, & le renouveller, lorsqu'il commence à vieillir & à dégénérer.

Le ratafia rouge, en vieillissant, perd le goût du fruit, & c'est ce qui fait tout son mérite, & ce qui le fait rechercher : il perd aussi la vivacité de ses couleurs, & le brillant de rouge bruni; ainsi l perd de tout côté, du côté du fruit, du parfum & de la couleur, qui invite à en boire.

J'ai dit ci-devant, qu'il falloit goûter tous les

les mois son ratafia, sur tout le ratafia mêlé, parce que l'un & l'autre peut fermenter dans le cours d'une année, sur tout le mêlé, parce que le peu qu'il y a d'eau de-vie n'est pas suffisant pour le conserver; & comme la fermentation l'altéreroit, on prévient les inconvénients & les pertes, par le remède qui suit, & qui est très-facile.

Prenez pour le ratafia mêlé, quelques pintes d'eau-de-vie, & vous arrêterez d'abord par-là le progrès de la fermentation, qui est le premier accident.

S'il vous reste du ratafia de quelque espéce qu'il soit, dans le tems du fruit, vous prendrez pour le renouveller, du même fruit dont vous vous êtes servi pour le faire, en y mettant moitié plus de merise, & moitié plus d'eau-de-vie, qu'au ratafia ancien, ou nouveau.

Cette quantité de merise est pour rétablir la couleur, qui s'affoiblit, ou qui s'est perdue; & l'eau-de-vie, pour réparer les forces, qui se sont perdues pendant l'année; il faut mettre un quart de cette préparation sur le ratafia ancien, pour le renouveller.

S'il reste, par exemple, quarante pintes de ratafia, il faut mettre dix pintes de la préparation ci-dessus, ainsi de tout par même proportion, & huit jours après, votre ratafia ancien aura les mêmes qualités du nouveau.

C'est celui-ci qu'il faut conserver le premier ; quoiqu'il y ait des Distillateurs, qui en ont conservé pendant sept ou huit ans, sans qu'il ait paru dans la liqueur aucune altération.

CHAPITRE CXI.

Du Ratafia Muscat.

POUR suivre l'ordre des choses, nous mettons à la suite des Ratafias rouges, ceux qu'on appelle Ratafias blancs.

Comme les fruits rouges sont la base des premiers, & les rangent sous l'étiquette des Ratafias rouges ; ceux-ci de même prennent le nom de blancs, des fruits qui entrent dans leurs compositions, & dont le jus est la base.

On les appelle Ratafias, parce que ces liqueurs se font par infusion, & par filtration sans l'Alambic ; au lieu que ce qui passe par l'Alambic est appellé eau ou esprit.

Quoique le Ratafia soit fait par infusion, il faut bien distinguer les infusions du Ratafia, car toute liqueur dont le jus de fruit est la base, peut seule être appellée de ce nom.

Voici les différentes especes de Ratafias

blancs, le ratafia muscat, celui de noix, le ratafia de coin, de pêche, de reine claude, le cacis, le vespétro ; la connoissance de ceux-là, suffira bien pour mettre en état d'en faire de toutes sortes.

Le ratafia muscat est un des meilleurs, qui soient en usage.

Il faut pour faire ce ratafia choisir du muscat parfaitement mûr, qu'il ne soit, ni pourri, ni vieux cueilli, s'il y en a quelques grains gâtées, vous les ôterez ; vous séparerez aussi les bons grains de la grappe, en les mettant à mesure que vous les éplucherez dans des vases bien propres, où vous les écraserez : car si on écrasoit les grains attachés à la grappe, la grappe pressée donneroit son goût au jus, & de mauvaises qualités au ratafia, & sur-tout un goût âcre. Vos grains donc détachés & écrasés dans les vases, à ce destinés, vous exprimerez le jus en le pressant dans un linge bien blanc & fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pû en tirer, vous le passerez à la chausse aussi-tôt, il ne passera que difficilement ; mais dès qu'il sera passé, mettez-y votre sucre ; & quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin. Pour les épices, qui doivent servir à l'assaisonnement de ce ratafia ; vous distillerez simplement du macis à l'eau-de-vie, selon la recette

que j'en vais donner, auquel vous pourrez ajoûter la muſcade.

Si vous voulez, que votre ratafia ſoit rouge, vous choiſirez à cet effet, du muſcat rouge, de couleur, qui tire ſur le noir; & quand vous aurez écraſé votre grain dans des vaſes propres, comme nous avons dit plus haut, vous le laiſſerez fermenter à découvert pendant douze heures avant de le preſſer, pour donner lieu à la couleur, qui eſt dans la peau du grain de colorer votre jus.

Vous procéderez pour le reſte, comme aux recettes du ratafia rouge, & l'aurez parfait.

Recette ſimple.

Si vous avez vingt pintes de jus muſcat, vous mettrez quatre-ving-dix oncesde ſucre, qui font cinq livres dix onces, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'eſprit au macis, & à la muſcade, ce que vous jugerez à propos d'en mettre pour l'aſſaiſonnement de votre ratafia.

Recette double.

Dans vingt pintes de jus, mettez quinze livres de ſucre, dix pintes d'eſprit-de-vin, & d'eſprit au macis, & à la muſcade ſuffiſante quantité pour le parfait aſſaiſonnement de votre liqueur.

CHAPITRE CXII.

Du Ratafia de Noix.

LE Ratafia de noix, est une liqueur que le Vulgaire imagine être très-propre pour le mal d'estomach & la colique ; le remede est un peu imaginaire. Il est mille autres liqueurs infiniment meilleures au goût, & sûrement plus saines & plus efficaces au mal d'estomach que le Ratafia de noix si vanté.

Quoiqu'il en soit, il est toujours très-nécessaire au Fabriquant de sçavoir faire ce Ratafia.

La Noix est de tous les fruits le plus mauvais à employer, tant pour le Confiseur, qui s'en sert, que pour le Distillateur.

On confit la Noix avant qu'elle soit en maturité; il faut pour l'employer, qu'elle ne soit pas plus grosse avec son écorce, que la Noix dépouillée de la sienne dans sa parfaite maturité.

Quand vous aurez cueilli des Noix à peu près de cette grosseur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, vous les mettrez après dans l'eau fraîche, à mesure que vous les tirerez du blanchissage ; vous les laisserez dans cette eau l'espace de vingt-quatre heures.

Au bout de ce tems, vous verſerez cette eau, & en remettrez de nouvelle, ce que vous continuerez pendant huit jours en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir obſervé cette régle l'eſpace de huit jours, vous retirerez vos noix; vous en piquerez quelques-unes de clous de girofle, & piquerez les autres de lardons d'écorce de citron; vous les mettrez infuſer dans l'eau-de-vie pendant ſix ſemaines, & au bout de ce tems, vous retirerez [illegible] noix.

Vous ferez enſuite fondre du ſucre ou la caſſonade dans de l'eau fraîche, vous mettrez ce ſyrop dans l'eau-de-vie, paſſerez l'un & l'autre dans la chauſſe, & votre ratafia ſera fait.

On peut auſſi ſi l'on veut employer le ſyrop de noix confites, tant petites que groſſes.

Le ſyrop des petites noix eſt beau; celui des groſſes eſt noir, il ne faut point mettre d'eau dans ce ſyrop, il y faut mettre ſimplement de l'eau-de-vie.

Mettez deux fois autant d'eau-de-vie que de ſyrop, c'eſt-à-dire, les deux tiers pour un tiers de ſyrop. C'eſt ainſi que ſe fait ce Ratafia, dont j'ai déja conſeillé de ne pas faire beaucoup, à cauſe du peu de débit.

Recette pour le Ratafia de Noix.

Prenez mille noix blanchies, changées & piquées, comme j'ai dit ci-dessus, avec du girofle & des lardons d'écorce de citron; mettez ces noix dans des bouteilles, que vous remplirez jusqu'aux trois quarts, vous acheverez de remplir vos bouteilles d'eau-de-vie; & quand vous aurez retiré votre eau-de-vie, vous la mesurerez; si vous avez dix pintes de jus, vous ferez fondre dans dix pintes d'eau cinq livres de sucre, & la mettrez dans l'eau de-vie, où vos noix auront infusé. Vous passerez le tout à la chausse, & aurez votre ratafia.

CHAPITRE CXIII.

Du Coin.

Est le fruit d'un arbre qu'on appelle Coignassier ou Cognier.

Ce fruit est de la figure d'une poire; excepté, qu'il commence d'abord en pointe, & tout de suite s'élargit beaucoup, & s'écrase par le haut. En mûrissant, il prend une couleur d'un beau jaune, entre l'orange & le citron, d'une odeur forte & suave, quand il est fraîchement cueilli; mais l'odeur en devient désagréable, quand on le

garde un peu trop étant cueilli ; ce fruit ne mûrit jamais bien. La chair en est ferme & dure, âpre à manger crue, & excellente quand elle est cuite. On le confit & on en fait un ratafia parfait ; quand il est bien bouché : mais il lui faut encore bien du tems pour acquérir la perfection qu'il lui faut. Ce fruit est stomachal & d'un grand usage, tant en confiture qu'en liqueur.

Ratafia de Coin.

Les ratafias sont si multipliés, que le grand nombre fait qu'un Fabriquant n'en fait de chaque espéce, que la quantité qu'il croit pouvoir débiter ; la raison en est qu'il y a, comme je l'ai dit, danger de le perdre, à moins qu'on n'ait une extrême attention, ou tout au moins l'embarras de le renouveller tous les ans. Dans le nombre des liqueurs de ce nom, il y en a qui n'ont pas grand cours : l'excellence des liqueurs distillées les a presque anéantis.

Il est cependant encore beaucoup de personnes entêtées des ratafias ; c'est pour la satisfaction de ces personnes, que nous travaillons dans cette suite de ratafias, dont nous donnons les recettes. Tous les autres ratafias sont sujets au renouvellement d'années à autres, ou plutôt au bout de la premiére année.

Il en est tout autrement de celui-ci, il

lui faut trois ans pour être à sa perfection.

Pour faire ce ratafia, il faut choisir les plus beaux coins, qu'on pourra trouver, il faut qu'ils soient fraîchement cueillis, & bien mûrs ; vous connoîtrez facilement, qu'ils sont au point de maturité qu'il faut, par leur couleur : il faut que ces coins soient bien jaunes ; observez sur-tout qu'ils ne soient ni gâtés ni pourris, qu'ils soient sans tache. Ces coins bien choisis, vous les essuyerez avec un linge blanc, pour ôter le duvet dont ils sont couverts ; vous prendrez ensuite une rape, & raperez le fruit jusqu'au cœur, en observant de ne point y mettre le pepin. Quand vous aurez rapé ce fruit, vous le laisserez fermenter dans son jus l'espace de vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous le presserez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puisse résister à l'effort de la pression.

Vous passerez ensuite ce jus à la chausse, vous y ferez fondre du sucre ; & quand le sucre sera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie, & y mettrez, comme aux autres ratafias, de l'esprit épicé de girofle, macis & canelle, pour l'assaisonner, selon la recette, que je donnerai ci-après.

Ce mélange fait, vous le passerez à la chausse, pour le clarifier de plus en plus, ce qui se fera facilement ; vous le mettrez ensuite dans des bouteilles, que vous aurez

soin de bien boucher ; il faut de plus les bien cacheter, & les mettre ensuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

Il faut absolument laisser vieillir ce ratafia, car c'est le tems, qui lui donne la perfection.

Après ce tems, cette liqueur est d'un goût délicieux, & du goût de bien des personnes ; c'est d'ailleurs un spécifique excellent pour le mal d'estomach, il arrête les cours-de-ventre les plus opiniâtres, & l'expérience des guérisons, qu'il a opéré tient lieu de certitude sur ce point.

Ce ratafia est facile à faire ; mais quelque facile qu'il soit, on ne réussit à le faire parfait, qu'en n'omettant aucunes des choses, que j'ai prescrites pour le bien faire.

Quoique ce ratafia se perfectionne en vieillissant, on peut en boire au bout de trois mois ; mais si l'on veut, qu'il ait toute la perfection qu'on peut désirer, il faut le conserver bien fraîchement dans sa cave, & ne le boire qu'au bout de trois ans ; c'est à peu près le tems, qu'il faut à cette liqueur, pour être à sa derniere perfection.

Recette.

Si vous avez vingt pintes de jus de coin, faites fondre dans ce jus passé à la chausse, sept livres & demie de sucre, six

pintes d'eau-de-vie, quatre pintes d'esprit-de-vin, & de l'esprit-de-vin à la canelle, au girofle & au macis, ce qu'il en faudra pour l'assaisonner ce qu'il doit l'être.

Autre recette.

Pour vingt pintes de jus, mettez sept livres huit onces de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit des quatre épices distillées, ce qu'il en faudra.

Recette double pour l'hypotéque.

Pour vingt pintes de jus, mettez dix pintes d'esprit-de-vin, d'esprit épicé, ce qu'il en faudra pour l'assaisonnement de votre liqueur, & quinze livres de sucre.

Observation. La pomme de reinette, & la poire de rousselet donnent un ratafia excellent, en observant la même pratique que pour celui-ci, tant pour le commun, que pour le double & hypotheque, en observant bien de choisir les meilleurs fruits des deux espéces, car les bonnes matieres seules peuvent donner de bonne liqueur: il est entre les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, par rapport au coin, une différence seulement, qui est à l'avantage des deux derniers; c'est que les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, peuvent se boire à leur perfection au bout de trois mois, & qu'il faut trois ans pour perfectionner celui de coin.

CHAPITRE CXIV.

Du Ratafia de Pêche.

LA Pêche eſt de tous les fruits le meilleur & le plus beau. Le ratafia qu'on fait de ce fruit, eſt auſſi le plus délicieux qu'on puiſſe faire de tous les fruits à noyau.

Ce fruit eſt d'une ſi grande délicateſſe, qu'il faut épier ſon point de maturité pour l'employer auſſitôt; cette délicateſſe fait qu'il eſt très-ſujet à ſe gâter, car la pêche un peu trop gardée, perd de la fineſſe de ſon goût, & du parfum, qui la met au-deſſus de tous les autres fruits.

Recette.

Choiſiſſez, pour faire ce ratafia, les pêches les plus belles & les plus mûres qu'il ſera poſſible de choiſir; choiſiſſez celles, qui auront le plus de jus; obſervez qu'elles ne ſoient point gâtées: vous aurez ſoin encore de ne les cueillir que dans un tems chaud, parce que les fruits ont toujours plus de ſaveur & de goût.

Quand vous les aurez cueillies avec toutes les précautions indiquées, vous les écraſerez, & les paſſerez tout auſſitôt dans un linge bien fort, pour en bien exprimer

tout le jus ; vous ferez fondre du ſucre dans ce jus, ſans y mettre d'eau : quand le ſucre ſera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit-de-vin, ſelon la qualité, que vous voudrez lui donner, & le prix que vous vous propoſerez de le vendre. A ce ratafia, il ne faut point mettre d'épices, pour ne pas ôter le goût de la pêche, dont le parfum vaut toutes les épices du monde.

Lorſque votre eau-de-vie, ou votre eſprit-de-vin, ſera dans le jus de pêche ſucré, vous paſſerez le tout à la chauſſe : quand il ſera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez ſoin de bien boucher, & même cacheter, de peur que votre ratafia ne perde quelque choſe de ſon goût, par l'évaporation, qui s'en pourroit faire, ſi les bouteilles n'étoient exactement bouchées ; vous le laiſſerez enſuite repoſer au moins pendant ſix ſemaines.

Si vous voulez, que votre ratafia ſoit rouge, ou couleur de vin gris, vous laiſſerez fermenter la pêche, écraſée dans ſon jus, plus ou moins, à proportion de la teinture, que vous voudrez lui donner, ſept ou huit heures, ſi le ratafia doit n'être que médiocrement coloré, ou plus, ſi on le veut davantage, pour donner à la couleur de la peau, & celle du cœur de la pêche le tems de ſe décharger, & de colorer le jus. Je ne dis

rien de la quantité d'eau-de-vie, ou d'eſprit-de-vin, qu'il faut y mettre, cela eſt du goût des Diſtillateurs ; je laiſſe cette quantité à régler à leur intelligence : pour l'eſprit-de-vin, ou l'eau-de vie, le prix qu'on voudra le vendre, ou la qualité qu'on voudra lui donner, ſera la regle de la recette.

CHAPITRE CXV.

Du Ratafia de Prune de Reine-Claude.

LA Reine Claude eſt la prune la plus parfaite de toutes, d'un goût délicieux, quand on la mange fraîche, bonne à confire, à mettre à l'eau-de-vie, & pour en faire du ratafia. Cette prune a beaucoup de jus, & ſon jus eſt d'une douceur extrême ; c'eſt en un mot la Reine des fruits de cette eſpéce, auſſi eſt-elle de toutes les prunes celle dont le Confiſeur ſe ſert le plus, & celle auſſi dont le Diſtillateur fait le plus d'uſage.

Il faut pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer auſſitôt qu'elles ſeront cueillies, les choiſir les plus groſſes, les plus mûres qu'il ſe pourra ; obſerver de ne les cueillir qu'en tems chaud, ſi cela ſe peut, par la raiſon que

nous avons dite dans les Chapitres précédents : ce qu'étant fait, ayez soin de les bien essuyer, pour ôter ce duvet qui les couvre ; quand vos prunes seront essuyées, vous les ouvrirez, & en ôterez le noyau, les écraserez dans un vase bien propre, ou vous les laisserez seulement deux ou trois heures, de peur que ce fruit, qui s'échauffe facilement, ne fermente trop, & que la fermentation ne l'aigrisse ; ce qui lui ôteroit ce goût délicieux, qui fait le mérite de ce ratafia.

Ce tems passé, vous les ôterez, les mettrez dans un linge bien propre, & en exprimerez tout le jus ; vous ferez fondre du sucre dans ce jus ; quand le sucre sera bien fondu, vous y mettrez suffisante quantité d'esprit-de-vin à la canelle, pour tout assaisonnement, sans autre épice ; vous y mettrez de l'eau-de-vie, passerez le tout à la chausse, & quand il sera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher & cacheter, de peur qu'il ne s'affoiblisse par l'évaporation ; vous le mettrez à la cave, pour le faire reposer l'espace de six semaines ; & au bout de ce tems, vous pourrez le mettre en vente.

Je renouvelle ici le conseil, que j'ai donné plus haut, de goûter souvent le ratafia ; mais j'ajoûte encore celui-ci, c'est qu'il faut toujours le goûter avant que de le vendre,

pour bien connoître sa qualité, ou ses défauts.

On s'assûre par-là, qu'il ne manque rien à ses recettes ; on fait ses réflexions, on raisonne son opération, & l'on tire ses conséquences, pour faire de même, si la liqueur a les qualités qu'elle doit avoir, ou pour remédier à ce qui lui manque, si on avoit omis quelque chose ; où enfin pour y ajoûter, si la liqueur est encore susceptible, de plus de perfection qu'on ne lui en a donné.

D'ailleurs, en raisonnant ses principes, outre qu'on peut faire de nouvelles découvertes, c'est qu'on s'assûre de sa propre science, & que sans compter, qu'on se met hors d'atteinte, & qu'on n'aura point de reproches à vous faire ; souvent encore on se distingue, & on se met au-dessus des autres.

Rien en un mot n'est petit pour celui qui veut exceller ; il tire avantage de tout ; & quoique le ratafia soit la partie la plus ingrate de la science du Distillateur, il ne faut pas cependant négliger de s'y rendre habile.

Recette.

Pour vingt pintes de jus, vous mettrez cinq livres & dix onces de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit de canelle

distillé, ce que vous jugerez suffisant pour le goût de votre ratafia.

Recette double ou d'hypothéque.

Sur vingt pintes de jus, vous mettrez quinze livres de sucre, dix pintes d'esprit-de-vin simple, & d'esprit aux quatre épices, que nous avons décrit plus haut, suffisante quantité pour le goût de la liqueur.

Observation. Pour le ratafia de prune de Mirabelle, & pour celui d'abricot, il faut observer la même conduite que pour les ratafias de pêche, & de prune Reine Claude, c'est-à-dire, qu'il faut écraser le fruit, en exprimer le jus, & y mettre la quantité de sucre prescrite, pour le ratafia de pêche, & pour le syrop de celui-ci.

CHAPITRE CXVI.

Du Vespe'tro et les qualite's de la graine de Carotte.

LE ratafia de Vespétro, fut autrefois une liqueur extrêmement à la mode : elle est excellente pour les maladies occasionnées par les vents : elle réuniſſoit deux excellentes qualités : elle guériſſoit & faiſoit plaiſir. Son régne eſt paſſé, elle eſt tombée en Bourgeoiſie. Sa chûte n'eſt pas encore

si mauvaise, & la Bourgeoisie n'est peut-être pas la portion la moins sage de la société. On pourroit dire plus. Un nouveau nom fait quelquefois fortune, plus qu'un mérite ancien & reconnu.

On employe à ce ratafia sept sortes de graines; qui sont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, la graine de Carotte, celles de Cherui & de Carvi.

J'ai donné les définitions des quatre premieres, aux Chapitres, qui en traitent spécialement. Je vais donner celles des trois dernieres.

La Carotte est une racine annuelle, potagere, faite comme un pivot de couleur jaune, un peu plus que citrine. Sa moindre grosseur dans sa maturité, est d'un pouce ou d'un pouce & demi de circonférence, & de-là, jusqu'à cinq, six & plus, charnue, ferme, unie, & diminue jusqu'en bas, de la longueur de cinq & six pouces, sans fibre, ni chevelu; ses feuilles sont d'un beau verd velues par-dessous, découpées en plusieurs segmens, qui se divisent encore en une infinité d'autres: sa tige est ferme, droite, cannellée & garnie par intervalle de quelques feuilles semblables aux premieres: au sommet de cette tige, naît un large bouquet en parasol, composé de plusieurs petites fleurs blanches. Sa graine est un ovale applati, de couleur rou-

geâtre dans sa maturité, elle entre en plusieurs autres recettes, ainsi que nous dirons ci-après; elle est aromatique, cordiale, & chasse les vents.

Le Carvi est une plante qu'on dit avoir tiré son nom de la Carie, lieu de son origine. Sa racine est longue, & grosse, blanche, d'un goût aromatique un peu âcre: ses feuilles naissent comme par paires, découpées, menues, le long d'un côte, elles sont semblables aux feuilles de carottes sauvages: ses fleurs sont comme celles de la carotte, tant sauvage que potagere en parasol, composées de cinq petites feuilles rondes, blanches ou rouges, disposées comme les fleurs de lys: sa graine est étroite, un peu longue, cannellée sur le dos, d'un goût âcre & aromatique. C'est de toute la plante la seule partie dont on fasse usage dans la distillation; elle est stomachale, cordiale & aromatique, chasse les vents. Les Anglois en font grand usage, il entre dans beaucoup d'alimens.

Le Cherui est une racine potagere, composée de plusieurs pivots, comme de petits navets, longs comme le doigt, blanchâtres en dehors, & très-blancs en dedans, doux, & d'un goût un peu aromatique, & se ramassent en botte à leur sommet. Ses feuilles ressemblent à celles du sercifi, dont il est une espece; du milieu

ſort une tige, grêle, ferme & cannellée. Ses fleurs ſont blanches : ſa graine eſt ovale, longuette, menue, rayée dans ſa longueur, & beaucoup reſſemblante à celle du perſil, d'un blanc gris, platte dans une de ſes extrêmités, aromatiques, & bonne pour les vents.

Voilà les graines, qui entrent dans la compoſition du Veſpétro; & voici comme on les employe.

Pour faire la ratafia de Veſpétro, vous prendrez les graines ci-deſſus, vous les mettrez dans un vaiſſeau bien propre, & y mettrez de l'eau-de-vie; vous boucherez bien le vaiſſeau, & vous aurez ſoin de remuer votre infuſion tous les huit jours, & obſerverez cette pratique pendant ſix ſemaines; au bout de ce tems, vous la paſſerez dans un tamis, & laiſſerez égoutter vos graines; vous ferez fondre du ſucre dans l'eau-de-vie qui ſera ſéparée de votre infuſion ſans y mettre d'eau, comme aux autres ſyrops; vous le remuerez tous les jours, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu; il faut toujours boucher le vaiſſeau pendant que le ſucre ſera à fondre, afin que les eſprits ne s'évaporent point; & quand votre ſucre ſera fondu, vous paſſerez ce mélange à la chauſſe. Si vous voulez que ce ratafia ſoit rouge, vous ferez une teinture de Coquelico.

Si vous voulez supprimer quelques-unes des graines, qui entrent dans cette recette, que ce soit l'une des deux dernieres; les cinq premieres y sont absolument essentielles

Observez bien ce que nous avons dit ci-dessus, & votre ratafia sera parfait.

Recette.

Pour vingt pintes de ratafia, vous employerez vingt pintes d'eau-de-vie, six onces d'anis, six onces de fenouil, six de coriandre, trois onces d'angélique, trois onces de coriandre, six de cherui, & six de carvi.

CHAPITRE CXVII.

Le Ratafia de Cassis.

Le cassis, est une espece de groseiller, qu'on appelle grosseiller noir en beaucoup d'endroits; il ne différe des groseillers rouges, qu'en ce que son écorce est plus noire, ses feuilles plus larges, & qui jaunissent en vieillissant : son fruit vient en grappe, il est fort doux & même un peu fade, très-noir. On en fait un ratafia, qui a beaucoup la vogue à présent, auquel on attribue des effets prodigieux & mille merveilles : sa feuille a de l'odeur. On en prend l'infusion comme du thé, &

cette infusion fait des miracles, si l'on en croît les Partisans du Cassis.

L'usage nous en vient de Bordeaux, où on le mit à la mode, il y a quelques années. Il a si bien pris depuis, soit que ses effets soient bien prouvés ou non, qu'il figure avec beaucoup d'éclat & de brillant dans le monde : on fait même un extrait de ce fruit, comme du genièvre ; auquel on donne le grand nom de Panacée. Il n'est pas sans mérite, il est fort cordial, il aide à la digestion, & presque tout le monde a de ce ratafia pour obvier aux accidens de ce genre. Qu'il mérite ou non les éloges dont on l'honore : voici la façon de l'employer ; elle est fort simple.

Vous prendrez des feuilles de Cassis, dont vous ôterez les côtes ; vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant un mois ; vous mettrez dans ladite infusion du macis, du clou de girofle, de la canelle ; & quand la vertu du Cassis aura bien passé, & bien pénétré votre eau-de-vie, vous passerez cette infusion dans un tamis. L'infusion passée, & vos feuilles bien égouttés ; vous mettrez du sucre dedans, sans y mettre d'eau. Ce sucre ne fondra pas d'abord, parce qu'il fond difficilement dans l'eau-de-vie, & il lui faudra du tems que vous lui donnerez ; vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Vous ob-

leverez sur-tout de ne point laisser le vaisseau, dans lequel vous aurez mis votre infusion débouché, pendant le tems que votre sucre sera à fondre. La force de vos esprits, & la vertu des feuilles du Cassis s'évaporeroient; pour cet effet, vous mettrez cette infusion dans une cruche de grès, ou autre vaisseau, dont l'embouchure soit étroite, & puisse se boucher exactement pendant que votre sucre fondra. Quand votre infusion sera au point où elle doit être; vous la passerez à la chausse pour la clarifier; & quand elle sera claire, vous la mettrez en bouteilles, que vous boucherez bien, & cacherez pour servir au besoin.

Il n'est pas surprenant, que ce ratafia échauffe, fortifie l'estomach, & aide à la digestion des alimens. L'eau-de-vie fortifiée par les trois épices ci-dessus, le sucre & la chaleur même du Cassis, sans une goutte d'eau, font concevoir sans difficulté, que la vertu, qu'on luidonne est nécessaire; tout y est cordial & bon.

Recette. Pour faire dix pintes de ratafia de cassis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demie-once de canelle, demi gros de girofle pulvérisée, & deux livres & demie de sucre. Si on le fait avec le jus du fruit, il faut faire comme pour les autres hypothéques.

CHAPITRE CXVIII.

Du Ratafia de fleur d'oranges, & du Ratafia commun & hypothéque, d'orange de Portugal.

NOus aurions compris dans le Chapitre de l'orange, ces trois liqueurs, si nous ne nous étions proposés de faire des ratafias une partie séparée, parce qu'à parler proprement, le ratafia n'est point l'ouvrage de la distillation, quoiqu'il soit une partie essentielle du commerce du Distillateur.

Les fleurs, aussi bien que les fruits, sont propres à faire le ratafia: généralement ce qui est propre à faire des liqueurs à l'esprit-de-vin, est propre à faire des ratafias. La fleur d'orange, par la supériorité de son parfum, y est plus propre que tout autre chose: quoique l'usage en soit un peu tombé dans le discrédit, il lui reste encore des partisans, c'est pour eux que nous donnons cette recette.

Pour faire le ratafia de fleurs d'orange, vous prendrez les fleurs les plus épaisses, qu'il vous sera possible, qui seront fraîchement cueillies, avant le lever du Soleil, au fort de leur saison; vous les éplucherez, les

ferez

ferez blanchir dans très peu d'eau, vous ferez bouillir avant d'y mettre vos fleurs, vous ne laisserez ces fleurs que très-peu de tems dans le blanchissage; quand vous les aurez fait blanchir, vous les mettrez égoûter dans un tamis, jusqu'à ce qu'elles soient froides; & quand elles le seront, & bien égoûtées, vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie, tout au moins six semaines, ou un mois; ce tems écoulé, vous passerez dans un tamis votre infusion pour séparer vos fleurs d'avec l'eau de-vie; & quand votre infusion sera passée, & que vos fleurs auront été bien égoûtées, vous ferez fondre du sucre dans l'eau; & quand il sera fondu, vous mettrez cette eau-de-vie, séparée des fleurs, dans ce syrop & le passerez à la chausse pour le clarifier; voilà la façon de faire ce ratafia. Si votre infusion étoit trop forte en fleurs, vous y ajoûterez de l'eau-de-vie & du syrop, fait comme ci-dessus, à proportion de sa force; il n'y a de regle pour ce point, que le discernement du Fabriquant, & le goût général, qu'il doit étudier & connoître, autant qu'il est en lui.

Plusieurs personnes ne font point blanchir la fleur d'orange, parce que l'infusion ne donne pas tant, & qu'il en faut beaucoup moins, que lorsqu'on les fait blanchir: il est simple, que quand on les blanchit, une

partie du parfum s'évapore ; mais aussi quand on ne les blanchit pas, il y a beaucoup plus d'âcreté, qui se perd absolument au blanchissage. D'autres ne se servent que de l'eau de fleurs d'orange distillée, forte en fruit, & en mettent au point, qu'ils jugent au goût, convenir à la force, qu'ils veulent donner à leur liqueur.

Ces façons différentes de faire ce ratafia, sont relatives au goût ; ce sont autant de chemins différens, qui conduisent au même but. On peut essayer des trois façons, & s'en tenir à ce qu'on jugera le meilleur.

On blanchit la fleur, pour lui ôter ce goût âcre : on ne la blanchit pas pour épargner sur la quantité, qu'il en faut, quand on les blanchit. On se sert de l'eau distillée de fleurs d'orange, pour épargner les incommodités, & trancher les longueurs. Toutes ces façons peuvent être bonnes : je propose aussi ma recette.

Recette pour faire le Ratafia de fleur d'orange simple.

Prenez une livre de fleurs d'orange blanchies, comme il est dit ci-dessus, vous les mettrez dans cinq pintes d'eau-de-vie ; vous ferez fondre votre sucre dans cinq pintes d'eau, & vous ne mettrez de sucre, que deux livres.

Si la fleur d'orange n'est pas blanchie,

vous mettrez ſept pintes & chopine d'eau-de-vie, ſept pintes & demie d'eau, & trois livres de ſucre.

Recette pour faire le même Ratafia double.

Si vous voulez faire le ratafia de fleurs d'orange double, vous mettrez le double de fleurs pour votre infuſion, blanchies, comme il eſt dit ci-deſſus, dans la même quantité d'eſprit-de-vin ſimple : vous mettrez, pour faire votre ſyrop, au lieu de trois livres de ſucre, qu'il faut dans la recette précédente, pour le ratafia commun, ſept livres & demie dans celui-ci, dans pareille quantité d'eau.

Du ratafia & hypotéque d'orange de Portugal.

Ce ratafia, que nous donnons n'eſt pas commun ; le jus de l'orange de Portugal en eſt la baſe : il eſt parfait quand il eſt bien fait ; mais il faut pour le choix des oranges une extrême attention.

L'orange eſt un fruit très-commun dans la Provence & le Languedoc, plus commun encore dans la Provence ; commun auſſi dans l'Italie, & ſur-tout dans le Portugal, d'où nous viennent les plus belles & les meilleures. Ces oranges ſont groſſes comme des groſſes pommes, d'un jaune d'or ; elles ſont d'abord couvertes

d'une peau extrêmement fine, jaune, dorée: cette peau, ou écorce, qui est la partie quintessencieuse de l'orange, couvre une autre écorce blanche épaisse, charnuë, & très-ferme : sa chair, ou substance intérieure, est spongieuse, vésiculeuse, molle, & séparée par plusieurs pellicules, qui la divisent en plusieurs quartiers, pleins d'un sucre aigrelet dans quelques unes, & doux dans les autres. Ses semences sont comme celles du citron, blanches, dures, oblongues & pointues d'un côté. Nous parlons dans plusieurs endroits de ce traité, *du mérite de ce fruit.*

Pour faire le ratafia d'orange de Portugal, il faut prendre les oranges dans leur plus parfaite maturité, c'est-à-dire, pour ce Pays-ci, sur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril; choisir celles, qui seront les plus tendres, dont la peau sera la plus fine: ces oranges ainsi choisies, coupez légerement la premiére écorce, qu'on appelle autrement zestes d'oranges, sans couper le blanc de la seconde écorce; gardez ces zestes pour l'usage, que nous dirons ci-après; ouvrez vos oranges, exprimez-en le jus, mettez ce jus dans l'eau-de-vie, dans laquelle vous ferez fondre votre sucre, & mettez les zestes ci-dessus dans la liqueur, & les laissez infuser pendant douze ou quinze jours. Après ce tems, & quand

votre sucre sera bien fondu, passez le tout à la chausse, pour le clarifier ; & quand votre infusion aura passé au clair, votre ratafia sera fait.

Observez sur-tout de ne vous servir que d'oranges douces, & des plus douces, qu'il vous sera possible d'avoir : quelquefois il s'en rencontre d'aigres, d'autres fois d'ameres, ce sont les plus mauvaises, avec les cotoneuses ; les aigres sont encore les plus supportables.

Recette pour le ratafia commun d'orange de Portugal.

Pour faire ce ratafia, sur dix pintes de jus, vous mettrez cinq pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, & les zestes de dix oranges, que vous laisserez infuser pendant quinze jours.

Pour l'hypothéque.

Sur dix pintes de jus, vous mettrez sept pintes d'esprits rectifiés, huit livres & demie de sucre, & des zestes d'orange autant qu'à la recette précédente.

Autre façon de faire l'hypothéque.

Au lieu de mettre infuser les zestes, comme aux recettes précédentes, mettez pareille quantité de jus & de sucre qu'à l'hypotheque précédent, & faites distiller

les zeſtes en rectifiant les eſprits, que vous mettrez en pareille quantité, que pour l'hypothéque ci-deſſus.

Obſervation. Dans les recettes, que nous venons de donner, nous avons donné la quantité de ſucre, eau-de-vie, ou eſprits, relativement à celle du jus; mais il eſt facile de voir, que nous ne ſtatuons notre recette que pour une quantité déterminée, & on augmentera, ou l'on diminuera par proportion de la plus ou moins grande quantité de jus: on ne détermine rien non plus ſur la quantité d'oranges, qu'il faut employer, parce que les unes rendent plus de jus, les autres moins. Toute l'attention du Fabriquant doit tomber ſur le choix des oranges, qui doivent être, comme nous avons dit, les plus douces qu'il ſera poſſible.

CHAPITRE CXIX.

De la Grenade.

LE Grenadier est un Arbrisseau très-commun en Languedoc, en Provence, & très-connu dans ce Pays-ci. Le fruit qu'il produit, qu'on appelle ici grenade, & que les Languedociens appellent miogranne, est de la classe des fruits à écorce. Celle de la grenade est dure comme un cuir, de couleur brune, obscure en dehors, & jaune en dedans : ce fruit est rond, garni d'une couronne, formée par les échancrures du calice. Il est divisé dans son intérieur, par plusieurs membranes, qui font tout autant de loges, remplies de grains entassés les uns sur les autres, & d'une substance charnuë, très-succulente, de couleur rouge incarnate, extrêmement agréable au goût, & très-rafraîchissante, tantôt aigre, tantôt douce, ce qui différentie les espéces, en grenades aigres, & en grenades douces : on les distingue encore ces especes, entre celles à petits, & celles à gros grains.

Pour faire le Ratafia de Grenade.

Pour bien faire ce ratafia, vous prendrez des grenades douces ; il faut choisir

celles dont les grains ſont les plus gros : les grenades à petits grains ſont d'un emploi très ingrat, & ne rendent preſque rien. Il faut choiſir les grenades les plus ſaines ; qu'elles ne ſoient ſur-tout ni gâtées, ni pourries, parce que la moindre altération dans ce fruit influe néceſſairement ſur tout le reſte du fruit, lui donne un goût pourri, ou amer, qui ôte tout le mérite de la liqueur qu'on peut en faire, & la gâte abſolument : il faut auſſi que ce fruit ſoit pris dans ſa parfaite maturité, ce que vous connoîtrez par le vermeil du grain, qui eſt d'un brillant frappant, quand le fruit eſt à ſon point.

Ce choix fait, ſelon les connoiſſances, que nous venons de donner, vous ouvrirez votre grenade, en ôterez les grains, & vous aurez ſur tout une extrême attention à ne point laiſſer ces pellicules, ou membranes, qui ſont les ſéparations dans l'intérieur du fruit, parce qu'elles ſont très-ameres, & donneroient à votre ratafia une amertume très-contraire à la douceur, qui lui eſt eſſentielle.

Quand vos grenades ſeront égrainées, & que vous aurez arraché les membranes ſuſdites, vous les preſſerez avec la main dans un tamis, afin que le jus tombe dans une terrine, ſans mélange de grains, ou autres choſes, parce que ſi le jus de vos

grenades s'exprimoit avec un linge, les grains froissés donneroient encore un goût amer à votre liqueur, ou ratafia : votre jus étant ainsi exprimé, vous ferez fondre dans ledit jus le sucre, sans autre syrop ; vous mettrez ensuite l'eau-de-vie & de l'esprit à la canelle, & autres épices, le passerez ensuite à la chausse, pour le clarifier : quand votre ratafia sera clair, vous le mettrez en bouteilles, & votre ratafia sera bon à boire au bout de quinze jours, d'une beauté & d'un goût rare, & à coup sûr, nouveau pour Paris ; mais aussi très-coûteux.

Recette pour le Ratafia de Grenade simple.

Pour deux pintes de jus, mettez cinq demi-septiers d'eau-de-vie, une livre de sucre, & de l'esprit de canelle, ce qu'il en faudra pour assaisonner votre ratafia.

Recette double ou d'hypothéque.

Sur deux pintes de jus de Grenade, vous mettrez une livre & demie, ou deux livres de sucre, cinq demi-septiers d'esprit-de-vin, pour trois pintes environ, & de l'esprit aux quatre épices, selon l'assaisonnement, que vous jugerez la plus convenable.

*

CHAPITRE CXX.

Sur l'Hypotheque en general.

L'Origine du nom d'hypothéque n'eſt pas connue des Diſtillateurs, qui l'employent ; & moi-même, je ne ſçais à quoi il vient pour les liqueurs : mais comme tout eſt de convention dans ce monde, hypothéque en terme de diſtillation, ſignifie liqueur double, & c'eſt ce qu'on eſt convenu d'entendre par ce terme.

L'hypothéque donc, eſt une liqueur double, & à laquelle le Diſtillateur a donné toute la perfection, dont elle puiſſe être ſuſceptible ; ou plutôt toute la perfection, qu'il eſt capable de lui donner.

L'hypothéque & ſa véritable ſignification, eſt un ratafia double en fruit, fait avec des eſprits & des épices, qui a tout le corps & le parfum de fruit, la force des eſprits, & la cordialité des épices.

Les vrais hypothéques ſe font avec le corps du fruit, qui ſert à compoſer le ſyrop de ces liqueurs ; il n'entre point d'eau dans les hypothéques pour faire fondre le ſucre, c'eſt dans le jus du fruit, qu'il eſt fondu.

Les hypothéques les plus ordinaires & les meilleurs, ſont ceux de pêches, d'abri-

rois, de coins, de muſcat & de grenade.

Ces hypothéques, quand ils ſont bien faits, ſont d'excellentes liqueurs, infiniment ſupérieures aux ratafias, dont ils ſont l'ame; auſſi clairs que les ratafias, quoiqu'infiniment plus moëlleux, & conſéquemment auſſi faciles, & mille fois plus agréables à boire. Le fruit y a un goût plus marqué & plus fin, & l'hypothéque le rend après pluſieurs années avec tout ſon parfum.

On peut, ſi l'on veut, faire des hypothéques avec toute ſortes de ſyrops, en obſervant cependant de ne point augmenter le ſyrop en y mettant de l'eau : mais il faut mettre ſimplement dans votre ſyrop autant d'eſprits qu'il en faudra, pour donner à votre hypothéque la force, qu'il doit avoir.

Si donc, vous vous ſervez des ſyrops, il faut qu'ils ſoient nouveaux, que ces ſyrops ſoient faits avec des fruits, qui ayent été confits, ſeulement depuis trois ou quatre mois au plus; parce que c'eſt alors, que le fruit & le ſyrop ſont à leur perfection, & c'eſt le ſeul tems qu'on puiſſe s'en ſervir, pour faire des hypothéques; à moins que ce ne fuſſent des ſyrops de fruits à écorce, qui conſervent leur parfum plus long-tems, & ce parfum eſt la partie eſſentielle de ces ſortes de fruits.

Généralement dans toutes les ſortes

d'hypothéques que vous pourrez faire; vous mettrez pour leur aſſaiſonnement, un peu d'eſprit diſtillé aux quatre épices : ce qui leur donnera, outre la cordialité, le goût le plus flateur : mais les hypothéques ci-deſſus ſont les meilleurs, & les plus uſités.

Quand vous aurez fait un bon choix des fruits, qui vous ſeront néceſſaires, vous en tirerez tout le jus, comme ſi vous vouliez faire du ratafia. Quand vous aurez tiré tout le jus ſans y mettre d'eau; & quand ce ſucre ſera fondu, vous y mettrez de l'eſprit-de-vin, le tout ſelon les recettes de chacun, vous les paſſerez enſuite à la chauſſe ; & quand ils ſeront clairs, fins, vous les aſſaiſonnerez de vos eſprits des quatre épices, & vous attendrez quelques jours pour les livrer au Public, afin de donner le tems aux liqueurs de faire leur dépôt, s'il s'en doit faire, car il y en a qui en font, d'autres qui n'en font pas : mais au bout de ſix ſemaines, vous pourrez les livrer en toute ſûreté.

Au cas qu'il ſe fit dans vos hypothéques quelques dépôts, vous tirerez par inclination votre liqueur au clair. Vous remettrez de l'eſprit-de-vin dans votre dépôt, & le paſſerez à la chauſſe des liqueurs fines. Il deviendra clair.

Cela fait, vous mettrez le tout enſem-

ble ; & vous n'aurez plus à craindre de dépôt.

Voilà la façon de faire tous les hypothéques. Ce Chapitre tout abrégé qu'il est, suffit pour les faire de quelque espéce qu'ils puissent être ; & fera la régle de toutes vos opérations, en cette partie.

CHAPITRE CXXI.

Des Huiles.

LEs huiles, ou essences dont nous parlons, sont des huiles parfumées d'amande de Ben & de Noisette. Nous allons dire d'abord ce que sont ces trois fruits, la façon d'en extraire les huiles, & après nous dirons la maniére de les parfumer.

L'Amande.

L'amande est le fruit d'un Arbre, qu'on appelle l'Amandier, & est très-connu. Son fruit à son commencement n'est qu'une partie charnue, verte, cotoneuse en dehors, au dedans de laquelle se forme un noyau osseux, qui renferme sa semence. A quelques uns de ces Arbres, elle est douce, à d'autres amere. Cette semence est proprement le fruit de l'Amandier, & la seule chose, qu'on employe. On en fait des hui-

les, des pâtes, on le mange, on s'en sert pour la pâte d'orgeat, ainsi que nous dirons. Cette semence est couverte d'une pellicule roussâtre; sa chair est ferme & blanche, fort douce, & fort huileuse: on confit cependant le brou des amandes dans leur verdeur, à peu près comme celui des noix; on les essuye pour ôter le duvet, qui les couvre, & on les cueille à cet effet, auparavant que les coques, ou parties osseuses de l'une & de l'autre, ayent durci, & on les confit ensuite; mais comme cette partie ne nous regarde pas, ce sera de l'huile simplement que nous parlerons.

Le Ben.

Le Ben est un fruit à coque, comme l'amande, d'un Arbre, qu'on appelle Ben, ou Behen. Cet Arbre croît dans l'Arabie; on casse le noyau pour avoir la semence, de laquelle on tire une huile que les Parfumeurs employent, parce qu'elle n'a point d'odeur d'elle-même; mais elle est extrêmement susceptible, des impressions de toutes les odeurs dont on la veut charger: elle a aussi le mérite particulier de ne rancir jamais, comme les autres huiles exprimées, & qu'elle se conserve très-longtems au même dégré de bonté. Cette huile sert à effacer les taches, & les lentilles du visage, appliquée seule, ou mêlée dans les pom-

des : elle est d'un usage extrêmement ancien. Les Distillateurs tirent de l'huile de ce fruit, qu'ils employent aux mêmes usages que les Parfumeurs, pour faire des essences d'odeur & des pomades.

La Noisette.

La Noisette est un fruit à coque, que produit un Arbre qu'on appelle le Noisetier. Ce fruit, tel que nous disons, est couvert d'un brou peu épais, & enveloppé encore dans une espéce de coupe évasée & échancrée par le haut. Le fruit qui est la semence de l'arbre est renfermé dans une coque dure, de couleur roussâtre quand la noisette est séche, & couvert d'une pellicule de même couleur. Sa substance est blanche & ferme, douce & huileuse, comme l'amande. L'huile de ce fruit s'employe encore avec succès pour les essences d'odeur, ainsi que nous dirons.

Pour faire ces huiles, on casse la coque desdits fruits, on en tire le fruit, on le broye, & on le met dans une forte toile, sous la presse, & on en exprime l'huile sans feu; ou si on la tire au feu, on broye de même les fruits, on les met dans une grande poële de fonte, on y met le feu dessous; & quand les fruits ainsi broyés sont assez échauffés, & qu'ils distillent l'huile, on les met, comme ci-dessus, dans une forte toi-

le, qu'on met sous la presse, & on en tire l'huile comme ci-dessus.

CHAPITRE CXXII.

Les Essences pour les Cheveux parfumées aux fleurs.

Ceci est véritablement la partie du Parfumeur ; mais comme les essences sont aussi bien celle du Distillateur, que la sienne, & que les Parfumeurs ne *savent*, ni se donnent ici la peine de les faire, j'ajoûte au présent traité la façon de faire ces essences ; ceux qui en voudront profiter, la trouveront ; ceux qui ne s'en soucieront point, la pourront passer.

Pour faire ces huiles & essences, il faut prendre une boëte de fer blanc carrée, d'environ un pied & demi de chaque face, ou plus, & haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté, comme une couliſſe ; vous poſerez une grille auſſi de fer blanc, piquée dru à la moitié de la hauteur de votre boëte ; & l'ouverture, ou couliſſe, commencera deux doigts au-deſſous, & ſe terminera au haut de la boëte. Si vous faites beaucoup de ces essences, vous aurez pluſieurs boëtes de la même façon ; vous prendrez enſuite une toile de

coton neuve, qui soit pliée en quatre, & qui soit d'un pied & demi, ou deux pieds carrés, à proportion de la grandeur de votre boëte. Votre toile étant ainsi préparée, vous la tremperez dans l'huile de ben, ou celle de noisette, & vous choisirez de la toile de coton, par préférence à toute autre, parce qu'elle prend davantage l'huile: mais au cas que vous n'en eussiez pas, ce qui ne se rencontre guéres, vous pourriez vous servir d'autre bonne toile, pourvû qu'elle n'eût point été à la lessive: votre toile étant ainsi imbibée, vous la poserez sur ladite grille; & pour le parfum desdites huiles, vous employerez toutes les fleurs, qui auront l'odeur forte & agréable, telles sont la jonquille, le jasmin d'Espagne, & le petit jasmin, le lys, la tubéreuse, l'œillet, la fleur d'orange, le muguet, & autres fleurs, qui ont les qualités des susdites. Nous n'avons pas encore parlé du muguet, il faut en dire un mot ici.

Le Muguet.

Le muguet est une plante, qui croît dans les bois & les vallées; elle ressemble beaucoup au petit lys, ce qui lui a fait donner le nom de lys des vallées. Ses fleurs sont en cloches, blanches, évasées par le haut, découpées en cinq ou six crénelures, d'une odeur extrêmement agréable: il y en a de

blanc, de rouge, d'incarnat : mais tous ne diffèrent que par la couleur de leurs fleurs.

Pour continuer le Chapitre, si vous employez l'œillet, il ne faut pas employer des œillets à ratafia, mais vous employerez les petits œillets marbrés, blancs, & d'un rouge foncé.

Quand vous aurez choisi les fleurs, que vous voudrez employer, qui toutes doivent être fraîchement cueillies, & dans leur force, vous en mettrez un lit, de celle avec laquelle vous voudrez parfumer votre essence sur votre toile de coton, ainsi imbibée d'huile, soit de noisette, soit de ben, ou celle d'olive vierge, ou tirée sans feu; ou vous pourrez mettre un lit de plusieurs fleurs mélangées.

Vos fleurs ainsi étendues, vous mettrez sur ce lit une autre toile de coton, semblable à la premiere, & pareillement trempée dans l'une desdites huiles.

Si vous pouvez toujours employer l'huile de ben, ce sera le mieux, par la raison que nous avons dit. Toutes les vingt-quatre heures, vous leverez la toile de dessus, & remettrez un autre lit des mêmes fleurs, dont vous aurez fait le premier lit, & changerez lesdites fleurs de cette sorte, chaque jour, pendant huit à dix jours.

L'espace de ving-quatre heures suffit, pour dépouiller absolument leur parfum,

dont l'huile de ben se charge aisément. Ce qui tombe d'huile au fond de la boëte, par cette planche de fer blanc percée, est d'abord parfumée. Vous mettrez d'abord celle-là en bouteille, ensuite vous mettrez les toiles imbibées d'huile & chargées du parfum de vos fleurs sous la presse, & les presser pour exprimer toute l'huile, dont elles seront imbibées, jusqu'à ce que ladite toile soit extrêmement séche, & ce qui en sortira, sera votre essence que vous mettrez dans la même bouteille, où vous aurez mis l'huile, qui se sera trouvée au fond de votre boëte : vous lui donnerez quelque tems pour reposer, & faire son dépôt, si il s'en fait ; & ensuite la tirerez à clair, en la versant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que ce font les essences ; il nous reste à dire ce qu'est la tubéreuse, & l'olive, & à donner une façon de faire l'huile ou essence, pour les cheveux parfumés, de même aux fleurs, tirées de la pâte d'amande douce, ce que nous allons faire dans le Chapitre suivant.

La Tubéreuse.

Les fleurs de cette plante sont blanches, faites comme celles du Lys, en calice, évasées par le haut, & partagées en quatre ou cinq feuilles, grasses, onctueuses, épaisses, & d'une odeur si forte, qu'une tubé-

reuse parfume une chambre entiere. Au cœur de la fleur, est une pistile, & quelques étamines garnies d'une poussiére très-fine. Cette plante pousse de sa racine plusieurs feuilles semblables aux premieres ; mais plus longues, plus larges, proportionnellement à leur grandeur. Cette plante a l'odeur extrêmement forte, & cependant agréable, & par conséquent d'un usage excellent en cette partie, des essences parfumées aux fleurs.

L'Olive.

C'est le fruit d'un arbre très-commun dans la Provence, le Languedoc, l'Italie, l'Espagne & autres Pays chauds, &c. Son fruit est oblong, verd, d'un goût extrêmement amer, avant les préparations, qu'on lui fait, âpre au manger ; il est charnu & extrêmement huileux, & devient noir en mûrissant ; au cœur est un os ou noyau oblong, pointu des deux côtés, extrêmement dur & épais, & filloné par plusieurs gersures, ayant très-peu de vuide, dans lequel est une espéce d'amande.

Ce fruit est du plus grand usage par l'huile qu'on en tire, & qui fait une des parties du commerce de ces Pays les plus considérables. On en tire de l'huile sans feu, qu'on appelle l'huile d'olive vierge ; c'est de cel-

le-là que nous conseillons l'emploi pour les essences parfumées.

CHAPITRE CXXIII.

L'huile ou essence pour les Cheveux parfumée aux fleurs, & tirée de la pâte d'amande douce.

COMME il est essentiel de ne rien omettre de la façon de tirer des huiles, ou essences parfumées, nous continuons cette partie par celle qu'on tire de la pâte d'amande douce, parfumée aux fleurs; & voici comment cela se fait.

On commence d'abord par parfumer la pâte aux fleurs, ensuite on en extrait l'essence, qui est aussi parfumée, & l'amande dépouillée d'huile, se réduit en poudre, dont on fait une pâte à laver les mains, qu'on appelle pâte d'amande parfumée de Provence, & qu'on vend très-bien, outre l'essence, car elle occasionne d'assez grands frais.

Vous prendrez donc, pour faire cette huile, ou essence, des amandes douces, que vous pilerez extrêmement fin: vous passerez cette poudre au tamis, & continuerez de piler, & repasser au tamis, ce qui n'y aura pas passé les premieres & se-

condes fois, juſqu'à ce que tout ſoit bien pulvériſé & bien fin : vous aurez une, ou pluſieurs boëtes de fer blanc, comme celle que nous avons décrite au précédent Chapitre ; vous étendrez ſur la planche de fer blanc piquée un lit des fleurs, dont vous voudrez parfumer votre pâte d'amande, & mettrez ſur ce lit de fleurs une lit d'amande pulvériſée ; vous fermerez votre boëte, & la laiſſerez en cet état vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous retirez les fleurs & les amandes pulvériſées, remettrez les fleurs & amandes dans le tamis, vous les paſſerez, pour en ſéparer les fleurs ; vous les remettrez enſuite dans votre, ou vos boëtes, comme la premiere fois, ſur un nouveau lit de la même, ou des mêmes fleurs, que vous laiſſerez encore vingt-quatre heures, & continuerez la même pratique pendant huit jours, en obſervant de changer ainſi les fleurs, comme ci-deſſus, toutes les vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous mettrez votre poudre d'amande dans un linge, ou pluſieurs ; mais qui ſoient neufs & forts : vous les mettrez à la preſſe ; & votre preſſe étant ſerrée, vous la laiſſerez trois heures en cet état, & l'huile qui en ſortira, ſera parfaitement parfumée ; vous la mettrez enſuite dans un vaiſſeau de verre bien bouché, & lui donnerez quelque tems pour ſe repoſer, & ſe ſon

dépôt, après quoi vous la tirerez à clair, & la versant par inclination dans une autre bouteille, c'est ainsi que se fait l'huile, ou essence pour les cheveux, à la pâte d'amande douce, parfumée aux fleurs.

Quant à cette pâte, elle n'est point perdue, on la remet dans le mortier, on la pile, & on la remet en poudre comme la premiere fois; on la met ensuite dans des pots, qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne transpire & ne s'évapore; & quand votre pâte est séche, elle est parfaite, conserve son parfum, que vous vendrez ensuite pour pâte de Provence. Je ne parle pas dans ce Chapitre, & dans celui ci-dessus, des huiles & essences du cédra, ou de la bergamotte, & des autres fruits à écorce, dont on peut parfumer lesdites huiles, ou essences, en employant leurs quintessences.

CHAPITRE CXXIV.

Des Syrops.

Le Syrop de Capillaire.

IL est d'une extrême importance à un Distillateur de savoir faire les syrops. Souvent cette partie est la meilleure de son commerce, & d'ailleurs, il ne peut pas l'ignorer, parce qu'il dit sçavoir *manier* le sucre.

Les syrops les plus usités, ce sont les syrops gracieux : le reste est la partie des Apoticaires. Ce sont les syrops de capillaire, d'orgeat, de limon, de groseille, de violette, desquels je vais donner les recettes à la suite du syrop de capillaire, par lequel je commence. Il faut dire d'abord ce qu'est la plante, qui donne le nom à ce syrop.

Le Capillaire.

Le Capillaire est une herbe, ou plante, qui vient dans les lieux secs & pierreux, sur les rochers, à l'ombre, dans les murs, dans les puits, comme la Scolopandre. Ses feuilles naissent immédiatement de sa racine, & sont rangées simétriquement le long d'une côte

côte déliée : mais ferme, roide & cannelée, sur laquelle sont plusieurs petites taches ou rayes roussâtres, & élevées : les feuilles sont petites, rondes, fermes, unies, d'un beau verd, rangées simétriquement des deux côtés, le long de cette côte, & se touchent ; elles sont quelquefois d'un verd moins foncé : quelquefois plus, quelquefois terne. Celui qui vient sur les rochers, donne à l'infusion, qu'on en fait un goût aromatique ; mais fin & très-agréable, & est d'un verd terne. Celui qui vient sur les murs est d'un verd tendre & guai, & est encore fort aromatique ; celui des puits est du plus beau verd, mais le moins fort en odeur. Cette plante est très-pectorale, & très-raffraîchissante.

Le Capillaire de Montpellier est sur-tout renommé, & le plus estimé de tous. On fait plus d'usage de celui du Canada, que de tout autre ; parce qu'il est le plus commun. C'est celui-là sur-tout qu'on employe pour faire le syrop qui porte son nom.

Quand vous aurez choisi le Capillaire, ainsi que nous venons de le dire, vous le mettrez dans une poële à confiture avec de l'eau, vous le ferez bouillir, jusqu'à ce que votre eau ou décoction soit bien ambrée ; & lorsque vous verrez que la plante sera suffisamment imbibée & infusée, & qu'il se sera précipité au fond de l'eau, sans

que vous l'ayez plongé avec l'écumoire ; vous le tirerez du feu, où vous paſſerez la décoction ou infuſion dans un tamis, laiſſerez égoûter votre Capillaire ; vous nétoyerez enſuite la poële, & mettrez dedans votre ſucre ou caſſonade, avec l'eau qui aura ſervi à infuſer le capillaire, le mettrez ſur le feu, & remuerez le ſucre, juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu. Après cela vous caſſerez des œufs, vous ôterez les jaunes, & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche, les battrez bien, avec des branches d'*oziers*, dépouillées de leur écorce, afin de les bien faire mouſſer. Quand votre ſucre & l'eau bouilliront, vous jetterez une partie de vos blancs d'œufs, ainſi préparés ; & vous attendrez que l'écume ſoit montée, & attachée à vos blancs d'œufs, qui reſteront toujours ſur le ſyrop ; alors vous l'écumerez ; & après avoir écumé votre ſyrop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la premiere fois, juſqu'à ce que votre ſyrop ſoit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainſi qu'il eſt dit, & le laiſſerez bouillir, juſqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir, & ſe réduire en conſiſtence de ſyrop, ce que vous pourrez connoître en bouillant : car quand le ſyrop avance d'être fait, un très-petit feu le fait monter, & d'ailleurs on le goûte ; & quand il eſt

fait, on le paſſe par le tamis : enſuite il faut le laiſſer réfroidir, & quand il eſt froid, on le met en bouteille.

C'eſt là la véritable façon de faire le ſyrop Capillaire. Obſervez qu'il faut que votre ſyrop ne ſoit, ni trop clair, ni trop épais; trop clair, votre ſyrop fermenteroit, trop épais, il candiroit & ſe cryſtalliſeroit. Le point véritable eſt de ſçavoir le milieu juſte dans ces deux cas, qu'aucune régle ne donne, & que le Diſtillateur n'acquiert qu'avec la pratique & beaucoup de raiſonnement.

Si vous voulez que votre ſyrop ait une couleur moins ambrée, vous ne ferez ſimplement que faire infuſer le Capillaire du ſoir au matin, ſur la cendre chaude ſans le faire bouillir; & quand vous aurez paſſé votre infuſion, vous ferez votre ſyrop avec cette infuſion. On prétend que ce dernier eſt plus propre pour les malades, que celui qu'on fait bouillir.

Recette pour faire le ſyrop Capillaire.

Vous prendrez deux onces de Capillaire, & quatre pintes d'eau, ſix livres de ſucre ou caſſonade, trois œufs, ſi vous employez du ſucre, & ſix œufs; ſi vous vous ſervez de caſſonade, le tout pour trois pintes ou trois pintes & chopine, au plus, s'il doit être employé prompte-

ment, le réduire à trois pintes, & suivre votre Chapitre dans tous les points, si vous voulez le bien faire, & le faire bon.

CHAPITRE CXXV.

Le Syrop d'Orgeat.

Le syrop d'orgeat, est de ceux qui sont le plus en usage. On s'en sert dans plusieurs maisons, préférablement à la pâte, pour laquelle il faut beaucoup de *préparation*, & un grand travail. Le syrop cependant est inférieur à la pâte; mais il est d'un usage plus commode, parce que la pâte en vieillissant, se séche & s'aigrit, & d'ailleurs, il faut la passer par l'étamine, pour faire l'orgeat, ou par un linge, lorsqu'on le veut boire; au lieu qu'en prenant une certaine quantité de syrop d'orgeat, que vous battez bien dans l'eau, votre orgeat est fait sur le champ, & vous le pouvez boire; mais que la pâte soit meilleure, & le syrop plus commode, je laisse cette question à décider, pour dire à mes Lecteurs comment se fait le syrop d'orgeat.

Vous prendrez des amandes de Provence, vous aurez soin de les choisir de l'année, fraîchement cassées, ce que vous distinguerez facilement par la fraîcheur de

leur couleur : elles sont ordinairement plus blondes, & moins ridées, quand elles sont fraîches.

Vous mettrez deux onces d'amandes ameres, par livre d'amandes douces : vous mettrez lesdites amandes dans un vaisseau, ou terrine, avec de l'eau bouillante par dessus, afin de les dépouiller plus aisément de cette peau roussâtre qui les couvre ; vous les jetterez ensuite dans l'eau fraîche, à mesure que vous les aurez pilées ; & lorsquelles le seront toutes, vous les tirerez de cette eau fraîche, les pilerez dans un mortier, & les passerez sur une pierre bien unie, pour les broyer encore avec un rouleau de bois, en y mettant de tems à autres quelque peu d'eau, comme pour faire la pâte, de peur que vos amandes ne se tournent en huile. Quand votre pâte sera ainsi faite, vous la délayerez dans un peu d'eau, & la passerez par l'étamine, vous presserez fort, pour en exprimer bien la substance ; & comme il pourroit rester encore beaucoup de lait dans votre pâte, vous la redelayerez dans de l'autre eau, une seconde fois, & même une troisiéme, s'il est besoin, afin qu'il ne reste point de lait dans la pâte. Observez toujours de mettre très-peu d'eau, à chaque fois que vous laverez votre pâte, afin que le lait en soit épais : vous ferez ensuite du syrop à l'eau simple, avec le sucre & le ré-

duirez à caſſer, c'eſt-à dire, qu'il ſe chryſtalliſe, & qu'il ſoit prêt à candir; alors vous mettrez votre lait d'amande, & le laiſſerez bouillir; vous aurez cependant le ſoin de le remuer pendant quelque tems, aux premiers bouillons, ſelon ſon épaiſſeur, par la force du ſucre; & quand vous vous appercevrez que votre ſyrop ſera aſſez épais, vous le retirerez du feu, pour le laiſſer réfroidir, & de tems à autres, le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorſqu'il ſera froid, vous le mettrez en bouteille, en remuant toujours votre ſyrop. Si vous voulez que votre ſyrop ſente la fleur d'orange, vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur, dont vous voudrez que votre ſyrop ſoit parfumé.

Ce Chapitre eſt eſſentiel dans tous ſes points, ainſi il eſt bon de n'en omettre aucun.

Recette pour quatre pintes de ſyrop d'Orgeat.

Pour faire quatre pintes de ce ſyrop, vous employerez ſept livres de ſucre, une livre d'amandes douces, deux onces d'amandes ameres, ou quatre onces d'amandes de noyau d'abricot de l'année, parce qu'elles ſont beaucoup moins ameres que les vraies amandes.

Si vous ajoûtez de la fleur d'oranges,

vous en mettrez à diſcrétion, le tout, ſelon votre jugement, le goût général, & le goût des particuliers que vous voudrez contenter.

CHAPITRE CXXVI.

Le Syrop de Limon.

LE ſyrop de limon eſt autant en uſage, que celui d'orgeat. On s'en ſert de même pour les rafraîchiſſemens, dans pluſieurs maiſons. Pour bien faire ce ſyrop, il faut choiſir des limons qui ayent l'écorce un peu épaiſſe, & la couleur de ladite écorce plus pâle que celle du citron. Il faut pour employer le limon, qu'il n'ait aucune tache de verdeur, & que ſa couleur cependant ne ſoit pas bien jaune, parce que lorſqu'il eſt verd, il n'eſt pas ſi ſucculent, & le jus eſt plus acide & moins bon, que quand il eſt pris à ſa maturité; & lorſqu'il eſt trop jaune, le ſucre en devient trop doux & moins propre, parce que s'il ne faut pas qu'il ſoit trop aigre, auſſi faut-il, qu'il ait une petite pointe, qui fait tout l'agrément de ce fruit. On coupe les zeſtes de ce fruit, on les fait bouillir dans de l'eau, & on paſſe cette décoction par le tamis: enſuite il faut faire un ſyrop à caſſer, c'eſt-à-dire, prêt à ſe chryſ-

talliſer, ou candir. Avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zeſtes; & pendant le tems que votre ſyrop cuïra, vous preſſerez vos limons, pour en tirer le jus; & quand vous les aurez preſſé, vous paſſerez le jus à la chauſſe, pour le clarifier; & lorſque votre ſyrop ſera fait, comme nous avons dit, vous le tirerez du feu, vous mettrez votre jus dans le ſyrop, en le verſant doucement, & vous remuerez le ſyrop: quand tout le jus ſera verſé, & ſuffiſamment remué, vous le laiſſerez réfroidir, pour le mettre en bouteille: c'eſt ainſi que ſe fait le ſyrop *de limon*; & ſi, ayant beſoin de faire ce ſyrop, vous ne trouviez pas de limons, vous employerez des citrons à leur place, en obſervant exactement tout ce que nous venons de dire du dégré de maturité, & pour la façon de le faire. Vous obſerverez de ne mettre le jus dans le ſyrop qu'après la cuiſſon, & vous ne le ferez plus bouillir, quand vous l'aurez mis, parce que cette petite pointe d'aigre, qui fait la meilleure partie de ſon mérite, ſe diſſiperoit, & votre ſyrop ne vaudroit plus rien.

Recette pour quatre pintes de ſyrop de Limon.

Si vous voulez faire quatre pintes de ſyrop de limon, vous ferez votre décoction, comme pour le ſyrop de capillaire;

vous mettrez les zeſtes du fruit, avec quatre pintes & chopine d'eau, ſept livres de ſucre ; & votre ſyrop étant prêt à caſſer, vous mettez une pinte de jus de limon, ou citron ; mais la quantité des limons, ou citrons, n'eſt pas bornée, parce qu'un fruit rend d'ordinaire, plus ou moins qu'un autre.

CHAPITRE CXXVII.

Le Syrop de Groſeille.

LE ſyrop de groſeille, eſt une boiſſon qu'on fait, pour ſuppléer au défaut du fruit, qui ne dure au plus, que deux mois dans l'année ; & dans le reſte, il ſe trouveroit un vuide, pour ceux qui aime ce rafraîchiſſement : c'eſt donc pour conſerver ce fruit, qu'on fait le ſyrop de groſeille.

Vous prendrez des groſeilles dans le fort de leur ſaiſon, qui ſoient parfaitement mûres, vous en ôterez les grapes, les écraſerez, & les paſſerez dans un linge blanc & fort, pour en bien exprimer tout le jus ; pour ce, vous les preſſerez bien fort, vous clarifierez votre jus, en le faiſant paſſer à la chauſſe ; & lorſqu'il ſera clair fin, vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus, parce que le fruit tout ſeul de ce jus de-

viendroit gelée, au lieu d'être ſimplement ſyrop : vous mettrez votre ſucre enſuite dans ce jus mêlangé avec de l'eau. Si vous employez du ſucre, vous clarifierez tout enſemble ſur le feu. Si c'eſt de la caſſonade que vous employez, vous commencerez votre ſyrop à l'eau ſimple, avec la caſſonade, & le clarifierez à fond, avant que de mettre votre jus, ſans être mêlé d'eau, dans votre ſyrop, ſimplement clarifié, qui fera une nouvelle écume, que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaiſe, vous la mettrez égoûter dans un *tamis*, & vous mettrez ce qui ſera égoûté dans votre ſyrop ; vous ferez cuire votre ſucre à propos, dans une poële à confiture ; & quand il ſera comme il doit être, vous le retirerez du feu, & le laiſſerez réfroidir, pour le mettre en bouteille.

Voilà la façon de faire le ſyrop de groſeille : nous donnons tous ces Chapitres abrégé ; mais auſſi rien ne s'en doit négliger. Il faut à ce ſyrop une très-grande attention, ſans quoi vous pourriez bien le manquer, ce qui ne laiſſe pas d'arriver fort ſouvent à ceux qui ſe croyent ſupérieurs aux regles, & cherchent des nouvelles méthodes. Ce Chapitre doit être ſuivi exactement, toutes les parties en ſont eſſentielles. Il faut que ce ſyrop ſoit très-épais, & cependant il ne faut pas qu'il fige.

Recette pour quatre pintes de ſyrop de groſeille.

Pour faire quatre pintes de ce ſyrop, vous prendrez ſept livres de ſucre, deux pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de groſeille, & enſuite vous clarifierez votre ſyrop avec des blancs d'œufs, à l'ordinaire.

CHAPITRE CXXVIII.

Le Syrop de Violette.

DE toutes les fleurs dont on peut faire des ſyrops, telle qu'eſt la fleur d'orange & autres, il n'y en a pas de plus en uſage, ni de meilleure pour cet emploi, que la violette. Ce ſyrop eſt particulier par ſa façon & par ſa couleur, qui eſt d'un beau violet foncé, le ſeul de tous les ſyrops qui ait cette couleur: il conſerve la ſuavité de ſon odeur, & on s'en ſert pour pluſieurs remedes; mais ce ſyrop eſt très-difficile à faire. Il faut prendre la violette, qui vient au commencement du Printems, c'eſt toujours la meilleure à employer. Il ne faut ſe ſervir que de la ſimple; la double n'eſt bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le

plus sec de la saison ; vous l'éplucherez, ôterez le vert, & mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot, avec un peu d'eau, sur la cendre chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille, parce que la couleur deviendroit verte ; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu, pour faire cette infusion.

Lorsque vous aurez préparé votre infusion, ainsi que nous venons de dire, vous la passerez dans un tamis, & ferez ensuite votre syrop à casser, prêt à candir ; & lorsque votre syrop sera fait, & parfait, *vous* l'ôterez de dessus le feu, & le passerez au tamis, que vous mettrez sur un bassin ou vous aurez mis votre infusion, afin que le syrop passant à travers le tamis, tombe dans l'infusion. Aussitôt que le syrop sera passé par le tamis, & mêlé avec l'infusion, vous remuerez bien ce mêlange, jusqu'à ce que le syrop & l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre ; & quand le tout sera froid, vous le mettrez en bouteille. Il faut observer, qu'il ne faut pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs, pour y mettre le syrop, parce qu'en passant par le tamis, & tombant dans l'infusion froide, il se figeroit sur l'infusion, attendu que ce syrop est prêt à candir, lorsque vous le retirez du feu ; & en conservant la chaleur de l'infusion, votre syrop se mêlera plus facilement.

Ce syrop est très-agréable à prendre avec le thé ; & si on s'en sert rarement, c'est parce qu'il est très-coûteux. Le prix que l'on est obligé de le vendre, fait que la consommation n'est point avantageuse au Distillateur. Je dois recommander extrêmement l'attention pour ce syrop, parce que faute d'attention à l'infusion, ou au syrop, une infinité de personnes le manquent ; & le seul moyen d'éviter ce mal, qui fait une perte, est de suivre exactement & de tout point, ce qui est dit dans ce Chapitre. Pour ce qui regarde la violette, vous lirez ce que nous en avons dit à la partie des fleurs, où nous avons expliqué tout ce qui regarde cette fleur.

Recette pour quatre pintes de Syrop de Violette.

Pour faire quatre pintes de ce syrop, vous employerez sept livres de sucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs, pour clarifier, & deux livres de fleurs de violette, & que ces deux livres ne fourniſſent qu'une pinte de décoction. Si elles fourniſſoient davantage, le syrop ne seroit pas assez épais, & il pourroit fermenter.

CHAPITRE CXXIX.

Sur tous les Syrops.

LEs différens syrops dont nous venons de donner les recettes, suffisent pour mettre nos Lecteurs à même de faire tous les syrops qu'on peut faire, en suivant avec attention, pour chaque espéce, le Chapitre qui traite de celle qu'on se propose de faire, & on fera toujours bien. *Le syrop* d'orgeat suffit pour instruction générale de tous ceux qu'on peut faire des fruits à coque, des graines & semences froides. Le syrop de capillaire est la regle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires. Celui de groseille met au fait de la façon de faire tous ces fruits rouges, comme la mûre, la griotte & la grenade, & autres, &c. Le syrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie; comme la bigarade, la bergamotte, le cédra, & l'orange de Portugal; desorte que, dans tous ces cas, vous avez une méthode servant de regle pour tous ceux de cette espéce, & l'un de ces fruits fait regle pour tous les autres, dans les matieres de même espéce.

Si vous voulez faire quelque syrop de

fleurs blanches, vous ferez une infuſion, qui vous tienne lieu de décoction, c'eſt-à-dire, vous prendrez vos fleurs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, dans laquelle vous ferez votre ſyrop, après avoir paſſé ladite décoction, ou infuſion, par le tamis.

Si vous vouliez extraire la couleur de certaines fleurs, vous feriez comme pour le ſyrop de violette. Nous avons dit qu'on la faiſoit infuſer à chaud, c'eſt-à-dire, ſur des cendres chaudes, ou petit feu bien couvert, & vous ſerez toujours ſûr de réuſſir, & de dépouiller parfaitement les fleurs de leur couleur, & même de leur parfum, en obſervant ce point.

Si vous faites des ſyrops de racine, comme celui de guimauve & autres, vous raclerez & laverez vos racines, les fenderez, & les ferez bouillir; & l'eau qui aura ſervi à faire cette coction, vous ſervira pour faire votre ſyrop, quand vous l'aurez paſſée au tamis.

Ces ſortes de ſyrops ne ſont pas d'un grand uſage, pour le goût préciſément; mais il eſt bon de les ſavoir faire, parce qu'ils ſont remedes. Sur la partie la plus facile, à un homme qui a quelque pratique, rien n'eſt recette en cette partie, parce que dans le même ſyrop, les uns le veulent plus fort en fruit, racines, vulnéraires, fleurs ou amandes, que

d'autres ; mais la cuisson est le seul véritable point à attraper, & le jugement, & beaucoup de pratique, sont pour ce point les seules recettes.

CHAPITRE CXXX.

Sur les Infusions.

L'Infusion par laquelle nous terminons le présent traité, a cependant précédé la distillation. Nos Peres, qui *ignoroient la* distillation, s'étoient d'abord servi de l'infusion ; elle venoit la premiére à l'esprit, sans étude & sans art. Le vulgaire de nos jours se sert encore des infusions : cependant, d'elle à la distillation, qu'elle prodigieuse différence pour la beauté, le goût, & même le profit ! Cependant, quelque supérieure que soit la distillation à l'infusion, un Distillateur ne peut pas l'abandonner absolument ; il lui est extrêmement utile de la connoître, & de savoir la pratiquer, dans une infinité de circonstances, & ce, pour beaucoup de raisons. La premiére est qu'il faut contenter plusieurs personnes qui sont très-persuadées, & auxquelles on n'ôtera jamais de l'esprit, que tout ce qui est passé à l'Alambic, est préjudiciable à la santé. En second lieu, c'est qu'elle fait la plus grande

partie de la science même des Distillateurs d'à présent, & qu'il seroit honteux d'être en défaut sur la partie la plus inférieure de cet art, vis-à-vis de gens, qui n'ont de connoissance du métier, que cette seule, & parce qu'elle est celle de presque tout le monde. Troisiémement, c'est qu'elle est d'une ressource infinie dans les endroits où l'on n'a pas des instrumens pour distiller. Enfin, pour être en état de faire tout ce qui ne peut pas passer à l'Alambic, sans dommage, & pour lequel il faut nécessairement avoir recours à l'infusion.

Ce qu'on entend par infusion, c'est une boisson, qui a pris le goût de ce qu'on juge à propos d'y faire infuser.

On fait de plusieurs sortes d'infusions à l'eau, pour les syrops & remedes. On en fait au vin, pour remede aussi. A l'eau-de-vie, & à l'esprit-de-vin, pour des liqueurs & ratafias.

On met donc la recette dans un vaisseau qu'on bouche bien: on pulvérise lesdites recettes, ou on les laisse dans leur entier, comme si on les vouloit distiller, & on les remue tous les deux ou trois jours, pendant quinze jours, un mois, six semaines, ou deux mois, après lequel tems on les tire doucement, jusqu'à ce que le marc demeure à sec; & ensuite vous les mêlerez avec le syrop préparé, à cet effet,

qui n'affoiblisse point votre infusion, & après on passe le tout à la chausse. Il est des infusions plus promptes; il y en a de huit jours, telles sont les infusions, ou digestions d'épices: d'autres de vingt-quatre heures, comme seroient celles faites pour dépouiller les fleurs de leurs couleurs, & autres, dont nous avons parlé dans plusieurs endroits de ce traité. On fait à l'eau-de-vie des infusions des plantes aromatiques; cet usage est commun parmi les Bourgeois. On exposoit autrefois les infusions au Soleil; d'autres les mettoient *sur le feu*: quelques personnes en font encore de cette façon; mais elles ne savent pas que le feu qui pousse l'infusion, lui donne un goût étranger, & diminue les esprits. Pour faire les infusions en général, il faut les placer dans des endroits bien frais, excepté quelques cas, comme ceux d'extraire les couleurs des fleurs, & quelques autres. Nous avons donné assez de recette d'infusion, pour que nos Lecteurs ne doivent point être embarrassé, & assez de regles de conduite, pour les mettre à même de ne pas se tromper.

FIN.

****

TABLE

DES CHAPITRES.

CHAPITRE I. DE LA DISTILLATION *en général*, pag. 1
II. *De la Distillation en particulier*, 4
III. *Des Alambics, & de leurs différentes constructions.* 6
IV. *Des Fourneaux & de leur construction*, 11
V. *Des accidens qui peuvent arriver en distillant*, 14
VI. *Moyens de prévenir les accidens ; premierement le dégré de feu & le luttage.* 18
VII. *Des remedes qu'il faut apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent.* 23
VIII. *Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'Alambic ; autre moyen de prévenir les accidens*, 28
IX. *De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations.* 31

CHAP. X. *Des avantages de chaque Diſtillation en particulier.* pag. 34
Comment on diſtille à l'Alambic ordinaire au réfrigerent. ibid.
Comment on diſtille au ſable, & dans quel cas il faut s'en ſervir. 36
Comment on diſtille au bain-marie; avantages de cette maniere de diſtiller. 37
Dans quels cas on doit ſe ſervir des Alambics de terre & de verre; avantages & inconvéniens de leur uſage. 38
Avantages de la Diſtillation au ſerpentin. 39
Avantages de la Diſtillation au bain de Vapeurs, 40
Dans quels cas on doit ſe ſervir du fumier, du marc de raiſin, & de la chaux. 41
XI. *Ce qu'on Diſtille,* 42
XII. *Ce qui Diſtille.* 45
Définition de l'eſprit. ibid.

— *Des Essences*, p. 46
— *Des Eaux simples*, 47
— *Des Phlegmes*, *ibid.*
CHAP. XIII. *Quand on Distille*, 52
XIV. *Sur la filtration des Liqueurs & le passage à la Chausse*, 55
XV. *De la fermentation, & des matieres qui peuvent donner de l'Eau-de-vie*, 62
XVI. *De la maniere de faire de l'Eau-de-vie, les boissons propres à cette fabrique; la lie & le marc de vin*, 68
XVII. *De l'Esprit-de-vin, simple & rectifié*, 74
XVIII. *Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie, & de l'Esprit-de-vin, tant simple que rectifié*, 77
XIX. *De la connoissance & du choix des fleurs qu'on employe dans la Distillation*, 81
XX. *De la connoissance des Fruits*, 84
XXI. *De la connoissance des Plantes, aromatiques & vulnéraires*, 87
XXII. *De la connoissance des Epi-*

ces & des Grains, p. 89
CH. XXIII. DE LA FLEUR D'ORANGE, 91
Néroli & Eau de Fleurs d'Orange double, 92
Eau de Fleurs d'Orange, Liqueur, 96
XXIV. *De la Rose*, 98
XXV. *Du Lys*, 101
XXVI. *De l'Oeillet*, 104
XXVII. *Du Jasmin*, 109
XXVIII. *De la Violette*, 112
XXIX. *De la Jonquille*, 115
XXX. *Des Couleurs & des Teintures de fleurs*, 117
Pour faire la couleur rouge & les nuances, *ibid.*
Façon de faire la couleur jaune, 123
Couleur violette, & le violet pourpre, 126
Couleur bleue & la teinture aux fleurs, 129
XXXI. DES PLANTES *aromatiques, & en premier lieu de la Lavande*, 131
Quinteſſence de Lavande, & autres Végétaux aromatiques, 140
XXXII. *De la Marjolaine*, 143
XXXIII. *De la Méliſſe*, 146

CH. XXXIV. *Du Romarin*, p. 149.
Eau de la Reine d'Hongrie, *ibid.*
XXXV. *Du Mélilot*, 152
XXXVI. *L'Aspic, le Thym, la Basilic & la Sauge*, 154
DIVISION. *Le Thym & le Basilic en liqueur, eau d'odeur, tant simple, que spiritueuse.* Le Thym, 157
Le Basilic, 159
XXXVII. *Des Vulnéraires*, 162
XXXVIII. *L'Eau Vulnéraire, appellée communément Eau d'Arquebusade*, 165
XXXIX. DES FRUITS, 188
Le Cédra, *ibid.*
XL. *De la Bergamotte*, 195
XLI. *Du Citron*, 199
XLII. *Du Citron Chinois*, 204
XLIII. *Du Limon*, 207
XLIV. *De la Bigarade*, 209
XLV. *De l'Orange de Portugal*, 211
XLVI. *Des Quintessences de Citron, de Bigarade & de Limon. La nécessité & la façon d'employer les Quintessences. Récapitulation sur tous les fruits à écorce, qu'on employe verds*, 215

CH. XLVII. *Des fruits à l'Eau-de-vie*, pag. 218
L'Abricot, ibid.
XLVIII. *De la Pêche*. 220
XLIX. *De la Preſſe*, 225
L. *De la Reine Claude, & de la Mirabelle*, 227
LI. *Du Rouſſelet*, 229
Pour confire le Raiſin à l'eau-de-vie, 231
LII. *De tous les Fruits à l'Eau-de-vie*, 232
LIII. DES EPICES, 235
La Canelle, ibid.
Le Cinnamomum, 237
LIV. *Du Macis*, 239
LV. *De la Muſcade*, 241
LVI. *Du Giroſle*, 243
Eau de Clou de Giroſle, ibid.
Eau Clairette d'Ardelle de Chamberry, 245
LVII. *Des Quinteſſences des Epices*, 247
LVIII. DES GRAINS, 254
Pour faire l'Eau d'Anis, ibid.
L'Eſprit d'Anis, 258
LIX. *Du Fenouil*, 261
LX. *De la Coriandre*, 265
LXI. *De l'Angélique*, 267

CHAP. LXII. *Du Genièvre.* pag. 271
LXIII. *Du Célery.* 275
LXIV. *Du Persil.* 277
LXV. *Eau des sept Graines,* 278
L'Anette. *ibid.*
LXVI. *Du Caffé.* 281
LXVII. *Du Chocolat.* 285
LXVIII. DES LIQUEURS COMPLIQUÉES, 287
L'Eau d'Or. *ibid.*
LXIX. *De l'Eau d'Argent.* 290
LXX. *De l'Eau d'Abricot, de l'Eau de Noyaux, & les qualités des Amandes propres à la faire.* 291
LXXI. *De l'Eau de Mille-Fleurs.* 296
LXXII. *Des Eaux Cordiales.* 299
LXXIII. *De l'Eau de Pucelle.* 302
LXXIV. *De l'Eau Divine.* 304
LXXV. *De l'Eau du Pere André.* 308
LXXVI. *De l'Eau à la Béquille du Pere Barnaba.* 310
LXXVII. *De l'Eau de Cédra blanc.* 312
LXXVIII. *Du Parfait-Amour.* 314
LXXIX. *De l'Eau des Quatre Fruits,* 316
LXXX. *De l'Eau des Quatre-Epices.* 320

CH. LXXXI. *De l'Eau des quatre Graines.* p. 323
LXXXII. *De l'Eau des Quatre Fleurs, ou le Bouquet des Bouquets.* 326
LXXXIII. *De l'Eau Romaine.* 329
LXXXIV. *De la Favorite de Florence.* 331
LXXXV. *Du Rossolly de Turin.* 332
LXXXVI. *De l'Eau Nuptiale,* 335
LXXXVII. *De la Belle de Nuit.* 337
LXXXVIII. *De la Crême de Barbades.* 339
LXXXIX. *Des Eaux des Barbades.* 342
XC. *L'Escubac de France.* 349
Du Saffran. *ibid.*
XCI. *De l'Escubac d'Irlande.* 354
XCII. *De l'Huile de Venus.* 356
XCIII. *Des Eaux-de-vie d'Andaye, & de Dantzic.* 359
XCIV. DES ODEURS, 360
L'Ambre. *ibid.*
Le Musc. 362
La Civette. *ibid.*
XCV. *Des Eaux d'odeur, aux fruits à écorce, en esprits simples & rectifiés.* 366
XCVI. *Des Eaux d'odeurs, aux Epices, en esprits, tant simples que rectifiés.* 370
XCVII. *Des Eaux d'odeurs aux*

fleurs en eſprits, tant ſimples que rectifiés. p. 374
CH. XCVIII. *De l'Eau ſans pareille,* 376
XCIX. *De l'Eau de Chypre,* 379
C. *De l'Eau de Veſtale,* 380
CI. *De l'Eau d'Artus,* 382
CII. *De l'Eau de Bouquet,* 384
CIII. *De l'Eau Royale,* 386
CIV. *De l'Eau de Beauté,* 387
CV. *Du Pot Pourri,* 389
CVI. *Des Eaux ſimples,* 391
Des Eaux ſimples des fines herbes, & diſtillation des quatre Epices pour la cuiſine, 393
CVII. DU RATAFIA *rouge, & des matieres qui entrent dans ſa compoſition,* 397
CVIII. *Du Ratafia fin, en fruits rouges,* 399
CIX. *Du Ratafia fin & ſec, en fruits rouges,* 403
CX. *Du Ratafia commun,* 406
CXI. *Du Ratafia Muſcat,* 410
CXII. *Du Ratafia de Noix,* 413
CXIII. *Du Coin,* 415
CXIV. *Du Ratafia de Pêche,* 420
CXV. *Du Ratafia de Prune de Reine Claude,* 422
CXVI. *Du Veſpétro, & les qualités de la Graine de Carotte,* 425

CH. CXVII. *Le Ratafia de Caſſis*, p. 429
CXVIII. *Du Ratafia de fleur d'Orange, & du Ratafia commun & hypothéque, d'orange de Portugal*, 432
CXIX. *De la Grenade*, 439
CXX. *Sur Hypothéque en général*, 442
CXXI. DES HUILES, 445
L'Amande, *ibid.*
Le Ben, 446
La Noiſette, 447
CXXII. DES ESSENCES *pour les cheveux parfumées aux fleurs*, 448
Le Muguet, 449
La Tubéreuſe, 451
L'Olive, 452
CXXIII. *L'Huile ou eſſences pour les cheveux parfumées aux fleurs, & tirées de la pâte d'amandes douces*, 453
CXXIV. DES SYROPS. *Le Syrop de Capillaire*, 456
CXXV. *Le Syrop d'Orgeat*, 460
CXXVI. *Le Syrop de Limon*, 463
CXXVII. *Le Syrop de Groſeille*, 465
CXXVIII. *Le Syrop de Violette*, 467
CXXIX. *Sur tous les Syrops*, 470
CXXX. *Sur les Infuſions*, 472

Fin de la Table.

FAUTES A CORRIGER.

Pag. 10 *lig.* 18, réfringérent, *liſez* réfrigérent.
Pag. 19 *l.* 13, brulant, *liſez* bouillant.
Pag. 36 *l.* 4. *il faut retrancher* &, & ou.
Pag. 38 *lig.* 13, ratification, *liſez* rectification.
Pag. 40 *lig.* 1 ratification, *liſez* rectification.
Pag. 42 *lig.* 2, &, *liſez* en.
Pag. 48 *lig.* 3, diſtillé, *liſez* diſtille.
Pag. 51 *lig.* 30, &, *liſez* on.
Pag. 60 *lig.* 13, ajoûtés, *liſez* à.
Pag. 97 *lig.* 1, mettrez, *liſez* mêlerez.
Pag. 106 *lig.* 5, *liſez* il faut la proportionner.
Pag. 110 *lig.* 21, toutes, *liſez* tous.
Ibid. *il faut ajouter*, donner le tems aux Eſprits.
Pag. 138 *l.* 15, une chopine & une chopine, *liſez* une pinte & une chopine.
Pag. 214 *lig.* 16, meilleure, *liſez* moëlleuſe.
Pag. 220, *lig.* 3, froid & ſucré, *ôtez* & ſucré.
Pag. 229 *lig.* 8, enſuite dans de bonnes bouteilles, *ajoûtez* avec le ſyrop.
Pag. 261 *lig.* 10, eſt aſſez ſemblable à celle de l'anis, *ajoûtez* quant au goût.
Pag. 268 *lig.* 27, qui eſt, *liſez* qu'elle ait.
Pag. 298 *lig.* 9, couleurs fortes, *ôtez* fortes.
Pag. 325 *au titre de la recette*, fine & ſeche, *liſez* moëlleuſe.
Pag. 245 *lig.* 12, ſaffran, *liſez* Cédra.
Pag. 295 *lig.* 31, bou, *liſez* bon.
Pag. 471 *lig.* 20, coction, *liſez* décoction.

CATALOGUE
DES LIVRES
Qui ſe trouvent chez les mêmes Libraires.

A

ABrégé de l'Ancien & du Nouveau Teſtament, par M. de Royaumont, *in folio.* fig.
——— Idem. *in*-4°.
——— Idem. *in*-12.
——— Idem, avec des figures en bois. *in fol.*
Abrégé de l'Hiſtoire de France, ſous les Regnes de Louis XIII. & de Louis XIV. *in*-12. 2 *vol.*
Abrégé de l'Hiſtoire des Plantes Uſuelles, par Chomel. *in*-12. 3 *vol.* 1738.
Abrégé de toute la Médecine pratique, traduite d'Allen, *in*-12. 7 *vol.*
Architecture pratique, pour tout ce qui concerne les Bâtimens, par M. Bullet, *in*-8. *Sous preſſe.*
L'Arithmétique en ſa perfection, par le Gendre, *in*-12.

B

Breviarium Romanum. Avenione. *in*-12. 4 *vol.* 1750.
Breviaire Romain, Latin & François, *in*-8°. 2 *vol.*
Boërhaave. Commentaires ſur les Inſtitutions de Médecine. *in*-12. 8 *vol.*
——— Les Inſtitutions de Médecine, ſans Commentaire. *in*-12. 2 *vol.*
——— Aphoriſmes ſur la connoiſſance & la cure des Maladies. *in*-12.
——— Traité de la Matiere médicale, pour ſervir à la compoſition des Remédes indiqués dans les Aphoriſmes, auquel on a ajoûté les Opérations Chymiques du même Auteur. *in*-12.
——— Traité de la Petite Vérole, avec la maniere de la guérir. *in*-12.

Boërhaave. Traité des Maladies Vénériennes. *in*-12. 1753.

——— La Théorie Chymique de la Terre, à laquelle on a jointe le Traité du Vertige, avec une Lettre à M. Astruc, sur les Maladies Vénériennes. *in*-12.

——— Observations de Médecine pratique. *in*-12.

——— *Consultationes Medicæ. in*-12.

——— Elémens de Chymie, traduits du Latin par J. N. S. Allemand, Membre de la Societé Royale de Londres, *in*-8°. 2 *vol.* fig. 1752.

——— De la Vertu des Médicamens, traduit du Latin. *in*-12.

C

Conférences de l'Ordonnance des Eaux & Forêts. *in*-4. 2 *vol.* 1752.

Considérations sur les Causes de la Grandeur des Romains & de leur Décadence; nouvelle Edition. *in*-12.

Nouveau Cours de Mathématiques, à l'usage de l'Artillerie & du Génie, par M. Belidor, *in*-4.

La Cuisiniere Bourgeoise suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépense de maison; avec la maniere de disséquer, connoître & servir toute sorte de viandes. Edition *in*-12. 2 *vol.* 1752.

Les deux volumes se vendent séparément.

D

Description Géographique & Historique de la Haute Normandie, contenant le Pays de Caux & le Vexin François; avec un Dictionnaire Géographique & Historique desdites Provinces. *in*-4. 2 *vol.* 1740.

Dialogues des Morts (les nouveaux) par M. Pessellier. *in*-12. petit format 1753.

Dictionnaire des Alimens, Vins & Liqueurs; leurs qualités, leurs effets, relativement aux différens âges & aux différens tempérammens; avec la maniere ancienne & moderne de les apprêter. *in*-12. 3 *vol.* 1750.

Dictionnaire Botanique & Pharmaceutique, contenant les principales propriétés des Minéraux, des Végétaux & des Animaux d'uſage, &c. *in*-8. 1751.

Dictionnaire de Peinture & d'Architecture, contenant tout ce qui a rapport à ces Arts, par M. l'Abbé de Marſy, *in*-12. 2 *vol.* 1746.

E

Emblêmes de l'Amour Divin, & Humain enſemble, expliqués par des Vers François, *in*-8. en 119 planches.

——— Le Myſtere de l'Amour Divin: avec des réflexions morales, tirées de l'Ecriture Sainte & des Saints Peres. *in*-12. orné de 60 planches.

Eſſai ſur l'état du Commerce d'Angleterre, où ſe trouvent des vues touchant ſon amélioration, traduit de l'Anglois de Jonh Cairy. *in*-12. 3 *vol.* *Sous-preſſe.*

F

Fables (les) de M. de la Fontaine. *in*-12. 2 *vol.* *fig.*

——— Idem. *in*-12.

G

Géographie de le François, connue ſous le nom de Mlle de Crozat; nouvelle Edition conſidérablement augmentée, enrichie de Cartes. *in*-12. 1751.

H

Hiſtoire de la Chancellerie, par Teſſereau. *in-fol.* 2 *vol.*

Hiſtoire de l'Egliſe, par M. l'Abbé de Choiſi. *in*-4. 11 *vol.* 1740.

Hiſtoire des Révolutions de Gênes, depuis ſon établiſſement, juſqu'à la concluſion de paix de 1748; nouvelle Edition, revue, corrigée & conſidérablement augmentée par l'Auteur. *in*-12. 3 *vol.* 1752.

Hiſtoire des Sarraſins, contenant leurs premieres conquêtes, ſous les onze premiers Khalifes. Traduit de l'Anglois de Simon Ockley, *in*-12. 2 *vol.* 1748.

Hiſtoire du regne de Louis XIV. par M. Reboulet.

Hiſtoire Généalogie de la Maiſon Royale de France, & des Grands Officiers de la Couronne. *in-fol. 9 vol.*

Hiſtoire Littéraire du Regne de Louis XIV. dédié au Roi, par M. l'Abbé Lambert. *in-4. 3 vol.* 1751.

Homélies, ou Inſtructions familieres, par M. Bocquillot, Prêtre, *in-12. 8 vol.*

Tous les volumes ſe vendent ſéparément.

I

Inſtitutions au Droit François, par M. Argout; nouvelle Edition rédigée ſuivant les nouvelles Ordonnances de Louis XV. *in-12. 2 vol.*

L

Leçons de Thalie (les), ou les différens ridicules que la Comedie préſente. *in-12. 2 vol.*

Les Loix des Bâtimens ſuivant la Coutume de Paris, par M. Deſgodets, avec les Notes de M. Goupy. *in-8.* 1748.

M

Maître Italien (le) par Veneroni. *in-12.*

La Médecine & la Chirurgie des Pauvres, qui contiennent des Remedes choiſies faciles à préparer, & ſans dépenſe, &c. *in-12.* 1749.

Mémoires de Martin & de Guillaume du Bellay, & du Maréchal de Fleuranges, ſur le Regne de François Premier. *in-12. 7 vol.* 1753.

Mémoires de Maximillien de Bethune, Duc de Sully, mis en ordre avec des Remarques, par M. L. D. L. D. L. *in-4. 3. vol.* 1757.

——— Idem. *in-12. 2 vol.* 1752.

Mémoires Anecdotes pour ſervir à l'Hiſtoire de M. Duliz & de Mademoiſelle Peliſſier actrice de l'Opera de Paris. *in-12.* 1753.

Mémoires & Réflexions ſur les principaux événemens du Regne de Louis XIV, & ſur le caractere de ceux qui y ont eu la principale part, par M. L. M. D. L. F. Nouvelle Edition; où l'on a ajouté quelques Remarques. *in-12.* 1749.

Métamorphoſes d'Ovide, traduites en François par M. l'Abbé Banier.

O

Oeuvres de M. BARESME.

Les Comptes faits, ou Tarif général de toutes les Monnoyes, tant anciennes que nouvelles. *in*-12.

L'Arithmétique, ou le Livre facile pour apprendre l'Arithmétique de ſoi-même & ſans Maître. *in*-12.

Le Livre néceſſaire, ou Tarif général des Intérêts, des Eſcomptes, des Changes & des Diviſions, *in*-12.

Traité des Parties-Doubles, ou Méthode aiſée pour apprendre à tenir les Livres en Parties-Doubles. *in*-8.

Oeuvres diverſes de Cyrano de Bergerac. Nouvelle Edition. *in*-12. 3 *vol.*

Oeuvres de M. de Saint-Evremond. *in*-12. 12 *vol.*

Oeuvres de M. l'Abbé de Saint-Réal, nouvelle Edition augmentée. *in*-4. 3 *vol.* 1745.

—— Idem. *in*-12. *Sous preſſe.*

Oeuvres de M. l'Abbé de VERTOT.

Les Révolutions de la République Romaine *in*-12. 3 *vol.*

Les Révolutions de Suéde. *in*-12. 2 *vol.*

Les Révolutions de Portugal. *in*-12.

Oeuvres de Mathématique, où l'on trouvera les premiers principes du Calcul numérique & algébrique, la Géométrie élimentaire des Anciens & des Modernes, par M. Blaiſe. *in*-12. fig.

P

Le Parfait Maréchal, par Soleyſel. *in*-4.

nouveau Parfait Maréchal (le), ou la Connoiſſance générale & univerſelle du Cheval, par M. de Garſault. *in*-4. fig. 1746.

Les Poëſies d'Horace, traduites en François avec des Remarques & des Diſſertations Critiques, par le P. Sanadon. *in*-12. *Sous preſſe.*

Pratiques pour les Expéditionnaires en Cour de Rome, par Caſtel. *in*-12. 2 *vol.*

Préceptes de la Vie Civile, mis en Distiques Latins, attribués à Caton, & traduits en Vers François, avec quelques Poësies Sacrées, dédiées à Mesdames de France. *in*-12. 1752.

Principes du Jeu de Trictrac, à la portée des Commençans; avec une Table alphabétique des termes de ce Jeu. *in*-12.

Processions (des) de l'Eglise; de leurs antiquités utilités, & des manieres d'y bien assister; avec un Recueil des plus célébres Processions qu'on a coutume de faire tous les ans, où on reconnoît la vertu & l'efficacité des prieres publiques. *in*-12.

Q

Quintilien, de l'Institution de l'Orateur, traduit par M. l'Abbé Gedoyn. *in*-12. 4 *vol.* 1752.

R

Rabelais (le) moderne; ou les Oeuvres de Maître François Rabelais, Docteur en Médecine, mises à la portée de la plûpart des Lecteurs; avec des Ecclaircissemens historiques pour l'intelligence des Allégories contenues dans le Gargantua & dans le Pantagruel, *in*-12. 8 *vol.* 1752.

Recueil de Jurisprudence Civile du Pays de Droit Ecrit & Coutumier. *in*-4. 1753.

Recherches critiques sur l'état présent de la Chirurgie, contenant des Découvertes sur le traitement des Tumeurs, des Playes, & des Abscès, traduit de l'Anglois, par M. Pharp, Membre de la Société Royale de Londres. *in*-12. 1751.

Recherches sur la Langue Latine, par rapport au Verbe, & de la maniere de la bien traduire. *in*-12. 2 *vol.*

La Rhétorique du Prédicateur, traduit du Latin d'Augustin Valerio, Evêque de Verone & Cardinal, composé par l'ordre de Saint Charles Borromée, pour être enseignée aux jeunes Clers dans les Seminaires, par M. l'Abbé Dinouart, *in*-12. 1750.

La Science de la jeune Nobleſſe, contenant les maximes de la Sageſſe, l'Art méthodique du Blaſon, la Géographie univerſelle, l'Hiſtoire Romaine, l'Hiſtoire de France, la Verſification Françoiſe, l'Arithmétique, la Chronologie, l'Hiſtoire Eccléſiaſtique, les Fortifications, la Généalogie des principales Maiſons de l'Europe, *in*-12. 3 *vol.* fig.

Selecta è Cicerone Præcepta, moribus informandis idonea; in gratiam ſtudioſæ Juventutis conquiſita, ad uſum Scholarum inferiorum. in-12.

S

Sermons ſur diverſes matieres importantes, par feu M. Tillotſon, traduits de l'Anglois par J. Barbeyrac. *in*-12. 7 vol.

Style (le nouveau) général des Huiſſiers & Sergens. *in*-12. 1752.

T

le Temple de Gnide; nouvelle Edition corrigée & augmentée par l'Auteur, diviſée en Chants, & enrichie de jolies Vignettes. *in*-8.

il Tempio di Gnido. in-8.

Teſtament politique & moral du Prince Rakoczi. *in*-12. 2 vol. 1751.

nouveau Traité de Cuiſine, avec de nouveaux Deſſeins de Table, & vingt-quatre Menus; où l'on apprendra ce que l'on doit ſervir ſuivant chaque Saiſon, en gras, en maigre & en pâtiſſerie. *in*-12. 3 vol.

nouveau Traité de Vénerie, contenant la Chaſſe du Cerf, celles du Chevreuil, du Sanglier, du Loup & du Renard; avec la connoiſſance des Chevaux propres à la Chaſſe, & des Remédes pour les guérir, la maniere de dreſſer les Chiens, un Traité de la Pipée: On y a joint un Dictionnaire de la Chaſſe du Cerf & du Chevreuil. *in*-8. 1750.

V

Variétés hiſtoriques, phyſiques, critiques & littéraires. *in*12. 4 vol.